Vins et Spiritueux

Vins et Spiritueux

par

Alec Waugh

et les Rédacteurs

des Collections TI

photographies de Arie deZanger




L'AUTEUR : Alec Waugh *(à l'extrême gauche)* avait 19 ans quand son premier roman, *The Loom of Youth,* parut en 1917; depuis, il n'a cessé d'écrire et a publié plus de 50 livres, parmi lesquels on peut citer *My Brother Evelyn and Other Reminiscences* (Mon frère Evelyn et autres souvenirs) et *In praise of Wine* (Éloge du vin). Il partage son temps entre les États-Unis, le Maroc, le Midi de la France et son Angleterre natale et ne cesse d'enrichir ses vastes connaissances en matière de bonne chère et de boissons.




LES COLLABORATEURS : Sam Aaron *(à gauche)* est l'animateur de Sherry-Lehmann Inc., négociants en vins à New York. Il a derrière lui une longue carrière d'écrivain spécialisé dans les vins et spiritueux et a fait de nombreuses conférences dans les universités américaines et anglaises. C'est à Alexis Bespaloff *(extrême gauche)* que l'on doit les conseils techniques. Alexis Bespaloff a passé deux années à Bordeaux, en qualité de représentant d'une firme américaine d'importation et a publié de nombreux articles sur les vins dans des revues américaines et anglaises. Son métier l'oblige à déguster et à estimer quelque mille vins différents chaque année. André Gros-Daillon *(à gauche),* parisien de naissance, s'est retiré à Northport, Long Island, aux États-Unis, après une longue carrière « derrière le bar » d'établissements aussi célèbres que le Carlton à Cannes, le Ritz à Paris, le Ciro à Monte-Carlo et — pendant 26 ans — le Pavillon, à New York. Il a présidé aux essais de toutes les recettes de boissons contenues dans le Répertoire des recettes.

LE CONSEILLER DE RÉDACTION : Michael Field renonça à sa carrière de pianiste pour devenir l'un des plus grands experts américains en matière de gastronomie et se spécialiser comme professeur de cuisine. Il a écrit de nombreux articles afférents à l'art culinaire. Parmi ses livres, citons *Michael Field's Cooking School* et *Michael Field's Culinary Classics and Improvisations.*



LE PHOTOGRAPHE : Arie deZanger s'est rendu dans les grandes régions vinicoles du monde, puis a passé un mois dans la cuisine où sont essayées les recettes, à prendre des photographies pour cet ouvrage. Il est également l'auteur des photographies qui figurent dans de nombreux autres livres, parmi lesquels *The Art of the Puppet* (l'Art de la marionnette) de Bil Baird.



LE CONSEILLER DE RÉDACTION POUR L'ÉDITION FRANÇAISE : Journaliste et écrivain gastronomique, Robert J. Courtine est membre de l'Académie Rabelais. Deux de ses ouvrages, *la Vraie cuisine française* et *la Cuisine du monde entier,* ont conquis une large audience tant en France que dans les nombreux pays où ils ont été traduits. Il est l'auteur du « Nouveau Larousse gastronomique » et la rubrique hebdomadaire des bons restaurants de France qu'il écrit dans le journal *Le Monde,* sous le pseudonyme de La Reynière, fait autorité.

COUVERTURE : Un verre de Zinfandel, vin de Californie, et un verre de whisky écossais, posés l'un près de l'autre, symbolisent les deux sujets auxquels cet ouvrage est consacré.

Le texte des différents chapitres de ce livre, à l'exception d'une partie du chapitre 6, a été écrit par Alec Waugh; c'est Peter Henschel qui a rédigé pour les éditions européennes toute la partie afférente aux vins et spiritueux de l'Europe du Sud-Est. Michael Field et Helen Isaacs sont responsables de la rédaction des recettes qui figurent dans le répertoire. Le texte des séquences illustrées et de l'appendice a été écrit par le personnel de rédaction. Ont également participé à la réalisation de cet ouvrage : Robert W. Boyd, Rédaction; Peter Draz, Documentation; Doris O'Neil, Services iconographiques; George Karas, Laboratoire photographique; Richard M. Clurman, Agence de Presse TIME-LIFE; et les correspondants à l'étranger : Maria Vincenza Aloisi *(Paris),* Jean Bratton *(Madrid),* Margot Hapgood *(Londres),* Ann Natanson *(Rome).*

Traduit de l'américain par Louis Arnoux
et revu par Robert J. Courtine.

Table des matières

Le Répertoire des recettes qui accompagne le présent ouvrage a été conçu spécialement pour être utilisé à la cuisine ou au bar privé. Il contient des recettes de cocktails et autres boissons, ainsi que des recettes de hors-d'œuvre et amuse-gueule. Son format réduit et sa reliure à spirale le rendent très facile à manier : on peut le faire tenir debout ou le mettre à plat sur la table.

Présentation

Les Français proclament volontiers la supériorité de leur cuisine. Ils ont tort, car il est de bonne cuisine chez tous les peuples et dans tous les pays. Ce que l'on peut dire, par contre et sans contestation, c'est que, de toute les cuisines, la cuisine française est la plus variée.

Il en est de même des vins de France et, là, on peut reconnaître sans faire preuve « d'esprit de clocher », qu'ils sont indéniablement les plus grands.

A quoi cela tient-il ? On ne saurait le dire, mais on peut citer cette remarque de la grande Colette : « La vigne, le vin sont de grands mystères ! » Et l'auteur des « Claudine » ajoutait : « Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol. Le silex, par elle, nous fait connaître qu'il est vivant, fusible, nourricier. La craie, ingrate, pleure, enfin, des larmes d'or... »

Comment ne pas deviner, en lisant ces lignes, qu'enfant, elle avait tari le plus fin de la cave paternelle, godet par godet, délicatement : « Ma mère rebouchait la bouteille entamée et contemplait sur mes joues la gloire des vins français. »

Mais, là encore, le nationalisme bêta est à redouter. La gloire de nos vins ne saurait faire oublier qu'il en existe ailleurs, d'intéressants, de forts bons et de moins glorieux, ce qui ne veut pas dire de moins savoureux.

Ce livre est destiné à vous les faire connaître.

La vigne... Cet arbrisseau à tige sarmenteuse et grimpante qui poussait déjà, il y a quelque cent millions d'années, sur la terre d'Europe, c'était déjà la vigne, la vigne à l'état spontané. L'homme de Cro-Magnon n'était pas né, mais la vigne existait et l'on peut voir, au laboratoire de géologie de la Sorbonne, le fossile *Vitis sezannensis* découvert vers 1870 à Sézanne, en Champagne. Ce vestige antédiluvien, datant de l'Éocène, offre une étroite parenté avec la vigne actuelle et, s'il donnait des fruits inadaptables à toute vinification, il n'en révèle pas moins l'ancienneté de la vigne, et son origine européenne non «asiatique», comme une fable trop répandue tend à le faire croire.

Certes, le plus ancien document concernant la culture de la vigne date de 2373 avant J.-C. et la situe en Égypte mais, chez nous, nos plus anciennes connaissances en matière de vins remontent aux générations de la période néolitique *(Histoire de la Gaule,* de Camille Jullian). Faisait-il plus chaud, alors ? La vigne a poussé jusqu'en Angleterre et au nord de Paris et, au moyen âge, les vignes de ce qui n'était pas encore Suresnes, Argenteuil, Montreuil ou Avron, donnaient un vin qui régalait les Parisiens, les vignes de Montmartre étant insuffisantes.

Étrange destin vagabond d'un végétal déifié ! Les vignes du Bordelais nous viendraient d'Espagne; ce sont des moines français

qui introduisirent en Hongrie les plants du Tokay et c'est un Hongrois, Harszthy, qui fit de la Californie le centre viticole de l'Amérique.

Vouloir, après cela, ignorer les vins d'ailleurs, serait une sottise.

Cet ouvrage fort instructif n'a d'autre but que de vous les faire connaître en même temps qu'il récapitule les vins français, souvent mal connus des Français eux-mêmes.

Me permettra-t-on à ce sujet une anecdote ?

Il y a déjà quelques lustres, en juillet, un attaché au ministère des Affaires étrangères, partant en vacances, me chargea de recevoir à sa place, à l'occasion de son passage à Paris, un Américain. Celui-ci était, dans un collège de jeunes filles de Californie, professeur de Physiologie du Goût. Il venait en France pour la première fois. Nous allâmes dîner chez Lasserre où il choisit le canard à l'orange. C'est un plat « gothique » et qui pose toujours le problème du vin d'accompagnement. En ce qui me concerne, je penche pour un bordeaux jeune, de la région des Graves. J'en parlai à mon invité, qui aquiesça. Il fallait encore décider entre un Haut-Brion et une Mission Haut-Brion, deux vignobles séparés par un étroit chemin mais produisant, de par la différence des sols, deux vins très différents. Je m'apprêtais à expliquer cela à mon hôte, lorsque, me devançant, il me définit ces différences avec une précision, une science, pour tout dire, d'autant plus singulières qu'il n'avait de sa vie goûté ni l'un ni l'autre. Cette culture entièrement livresque me fascina, bien sûr. Mieux, elle m'enthousiasma en ce qu'elle honorait deux de nos grands vins.

Combien de Français auraient pu faire aussi bien ?

Je serais tenté de dire qu'il n'y a pas de petits vins, en France ou ailleurs..., que tout le jus de la vigne mérite audience et d'être ainsi reconnu, expliqué, étudié et aimé. Le vigneron du Douro qui veille sur le liquide couleur rubis de son liquoreux porto, les vendangeurs de Tarcal, Tallya et Mad qui fêtent, au son d'un orchestre tzigane, les dernières grappes du futur Tokay, ceux de la région de Vérone qui surveillent les foudres du Valpolicella, les montagnards de Galice et les danseurs de Malaga, les robustes vendangeurs de la Moselle, les Grecs qui préparent encore le vin de résine comme leurs ancêtres d'il y a deux millénaires, les jeunes vignerons du Cap, d'Australie, de Californie, d'Amérique du Sud..., tous sont fils d'une même tradition.

Animés d'un même amour pour le jus de la vigne, nous leur devons respect.

C'est la leçon de cet ouvrage et, ne serait-ce que pour celle-là, nous pouvons en remercier l'auteur.

Robert J. COURTINE
Grand Prix de Littérature gastronomique
Auteur du « Nouveau Larousse gastronomique ».

I

Du raisin et autres grains...

L'homme a été gratifié par une nature bienveillante de quatre braves compagnons pour le soutenir et le consoler dans son pèlerinage terrestre : le vin, l'alcool (comme le whisky, le cognac et le gin), les vins de liqueur (comme le xérès qui est additionné d'alcool) et la bière.

Ces boissons apportent la consolation, le délassement et le « stimulus » dont l'homme a besoin pour accomplir sa rude et, parfois, aride traversée. Après un rude match de tennis, le joueur rassemble ses forces à la pensée d'une boisson rafraîchissante — peut-être un demi-pression — qui l'attend dans dix minutes, qu'il soit ou non le gagnant; l'homme d'affaires, exténué en fin de journée par le tapage du téléphone et des machines à écrire, savoure d'avance le petit apéritif qui l'attend au bar, au bistro ou chez lui. Les pires ennuis semblent déjà moins graves quand ils sont discutés, verres en mains, pendant cet interlude avant le dîner; voilà le dédommagement de nos contraintes quotidiennes.

C'est ainsi qu'une multitude d'entre nous ont été aidés par le whisky, le cocktail et le bock à se libérer, à trouver la transition d'une ambiance à une autre totalement différente. Quant au vin, il répond à un besoin quelque peu distinct. Il convient à des moments, à des lieux tout autres que ceux des boisssons fortes; on peut sans risque le déclarer plus raffiné.

Car le vin augmente infiniment le plaisir de la table : on dit couramment en France qu'un repas sans vin est un jour sans soleil. Un repas accompagné de vin se prend lentement : il le faut, car le vin doit être bu à petits coups. Il devrait y avoir une pause marquée entre les gorgées pour que l'arôme puisse s'attarder au palais, pour

Vendre du vin est un métier ancien, dont tous les efforts tendent vers un seul instant, celui où le vin, débouché et versé, est prêt à boire et à donner de la joie. Ici, à la vitrine d'un restaurant alsacien *(page de droite)*, deux verres que l'on vient de remplir d'un beau Riesling sec (Réserve Hugel, 1964) scintillent à travers les carreaux de couleur et s'offrent à la dégustation.



permettre au vin de répandre sa chaleur bénéfique dans tout le corps; rien ne presse de passer à la bouchée suivante : restez sur la magie de cette dernière goutte. Et, puisque vous n'êtes pressé ni de manger ni de boire, vous avez le temps de causer. La conversation s'adoucit. Vous ressentez une bienveillante sympathie pour l'humanité entière et pour vos compagnons de table en particulier. Le vin aide au déroulement de la digestion par le fait même qu'il empêche de manger trop vite.

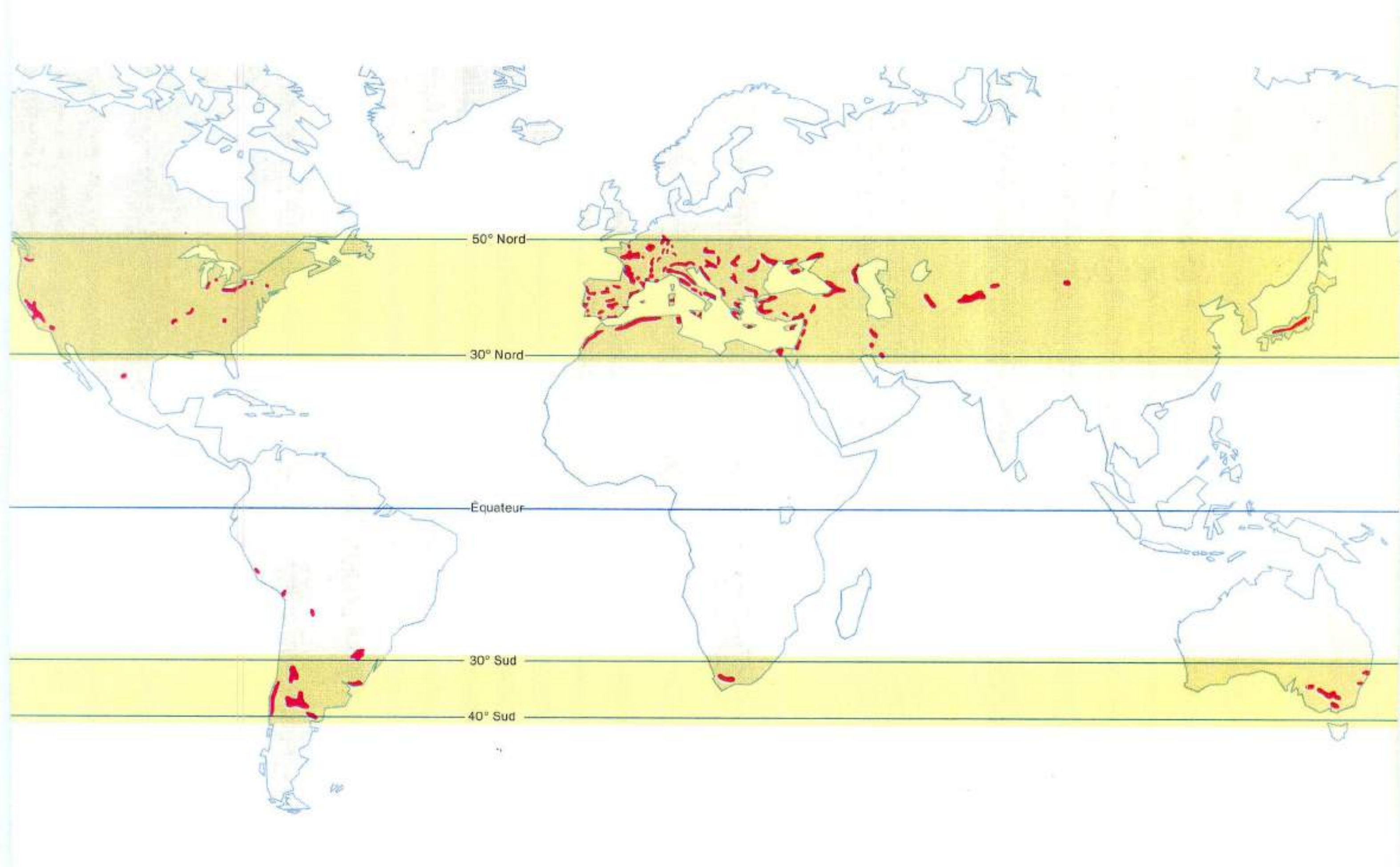
Pour mille raisons, on peut faire le vœu d'avoir vécu dans un autre siècle que le nôtre : aucune de ces raisons ne concerne le vin et les alcools. Jamais ceux qui sont attirés par les boissons alcoolisées n'ont eu autant de variété dans le choix qu'aujourd'hui. Le meilleur, et en tout, est à notre portée. Nous n'avons qu'à décider comment en faire bon usage et le but de ce livre est de donner autant de renseignements qu'il en peut contenir, de servir de guide et de dire deux ou trois mots de recommandation — étant bien entendu que le goût n'a pas de lois et, qu'en fait de libations, toute préférence ne peut être que personnelle.

Encore faut-il affirmer qu'il est possible « d'éduquer » le palais. Goûtez deux vins pour les comparer et vous arriverez à comprendre comment les connaisseurs peuvent coter une année et un cru plus haut qu'un autre vin et un autre cru et pourquoi un whisky sera préféré à un autre. Mais, si vous n'êtes pas d'accord avec eux, ce n'est pas sans espoir. Le mieux est de découvrir vous-même ce qui vous plaît — tout comme vous lisez les livres que vous aimez plutôt que ceux qui figurent en tête de la liste des *bestsellers* ou qui ont reçu le meilleur accueil de la critique. Bien plus, les préférences changent avec les années. Par exemple, je suis maintenant dans ma soixante-dixième année et je constate que j'apprécie mieux le champagne qu'autrefois : il me fait aujourd'hui ce qu'il ne me faisait pas quand j'avais vingt-cinq ans. Je n'ai pas bu de scotch avant d'avoir trente-cinq ans, mais maintenant j'aime me servir un « whisky soda » avant de monter prendre le bain du soir et me changer pour le dîner. Je buvais du porto de marque chaque soir après le dîner et souvent après le déjeuner; aujourd'hui, je préfère le porto *tawny,* plus doux et jauni dans le fût — pourvu que ce soit un très bon *tawny.*

Les goûts diffèrent, les goûts changent, mais il y a certaines règles sur les soins à donner au vin et sur la manière de le servir qui résultent d'une longue et vaste expérience. On devrait les connaître par cœur car elles aident infiniment au plaisir du buveur. Elles font partie du riche capital des usages, des légendes, des techniques qui rendent si agréable à la lecture ce sujet des boissons spiritueuses.

Ancienneté et ubiquité. Le vin est le produit le plus naturel au monde. On peut en faire avec des fruits, des céréales, des pétales de fleur et d'autres substances, mais nous ne traiterons ici que du vin tiré du raisin*. Le processus peut être simple jusqu'à l'absurde : si l'on place une grappe dans un bol, le poids des grains du dessus fera crever la peau des grains du fond et, peu après, le jus commencera à fermenter pour se changer en vin. Le phénomène chimique de la fermentation est à l'origine de toute boisson alcoolisée, mais quelques détails seulement nous seront nécessaires. Il s'agit d'un processus par lequel les ferments, ou levures, agissent sur le sucre pour le convertir en alcool et en acide carbonique, puis, s'il n'est pas à l'abri

* N. du P. : En France, d'ailleurs, légalement, le mot « vin » ne s'applique qu'au seul liquide tiré du raisin.



Les conditions les plus favorables à la culture de la vigne sont réunies dans les deux zones tempérées figurées sur la carte par de larges bandes jaunes. Il n'y a que quelques vignobles importants *(indiqués en rouge)* en dehors de ces bandes.

de l'air, en vinaigre. Dans la fabrication de la bière, c'est l'orge maltée, ou des céréales riches en amidon comme le maïs ou le riz, que l'on met à fermenter, après adjonction de houblon pour la saveur; la boisson que l'on obtient contient de l'alcool et de l'acide carbonique (d'où la pression). Dans la fabrication du vin, le sucre donne, sous l'action des ferments, de l'alcool et de l'acide carbonique, qui s'échappe, laissant ce qu'on appelle un vin tranquille. La plupart des vins de table sont des vins tranquilles.

Tout liquide sucré peut fermenter si on lui ajoute de la levure; mais le vin se fait tout seul, sans intervention humaine. D'innombrables levures flottent au-dessus du vignoble et vont se fixer sur le raisin; le sucre contenu dans le jus du grain donne de l'alcool. Plus le raisin est sucré, plus le titre en alcool sera élevé. Quand la fermentation est achevée, on laisse le vin dans le fût, pour lui permettre de développer avec le temps son arôme et ses qualités propres. Tout cela paraît très simple.

Et pourtant la production d'un vin vraiment bon est une opération extrêmement complexe; car elle ne dépend pas seulement d'une opération chimique, la fermentation, mais aussi du cépage d'origine et de la région où il a été cultivé. La variété de vigne la plus propre à la vinification — *Vitis vinifera* — pousse dans ce que l'on pourrait définir comme deux larges ceintures, une au nord et l'autre au sud de l'équateur. Celle du nord comprend les vignobles de France, Allemagne, Espagne, Hongrie, Grèce, Italie, États-Unis et aussi ceux de l'Algérie et de beaucoup d'autres pays producteurs, mais

Suite page 14

Galerie de cépages

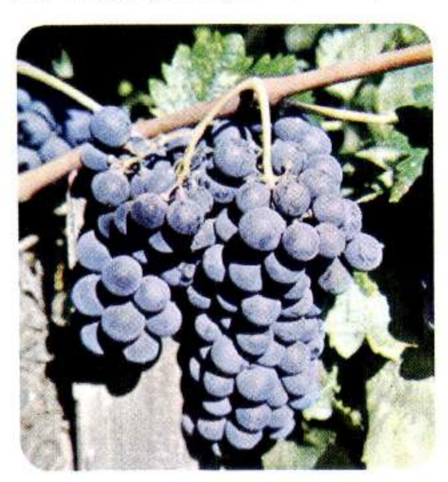
Le bouquet du vin se forme sur la vigne — et, bien que l'on connaisse environ 8 000 variétés de cépages, une cinquantaine seulement produisent des vins de première qualité. Tous ces cépages appartiennent à l'espèce *Vitis vinifera,* cultivée depuis des milliers d'années en Europe et acclimatée depuis quelques siècles en Californie. On a reproduit ici les raisins les plus honorés et que l'on cultive sur la plus grande échelle. Les couleurs vont du jaune au vert (raisin blanc) et du rouge au bleu-noir (raisin noir). Les vins rouges et rosés sont faits avec du raisin noir; leur peau colore le jus en fermentation, ou « moût ». On peut faire du vin blanc à partir de raisin blanc ou noir : il suffit d'enlever les peaux avant que le jus ne commence à fermenter. Blanc ou noir, le raisin peut être sucré ou acide et beaucoup changent d'arôme après la fermentation : c'est ce qui fait de la sélection des cépages un grand art.



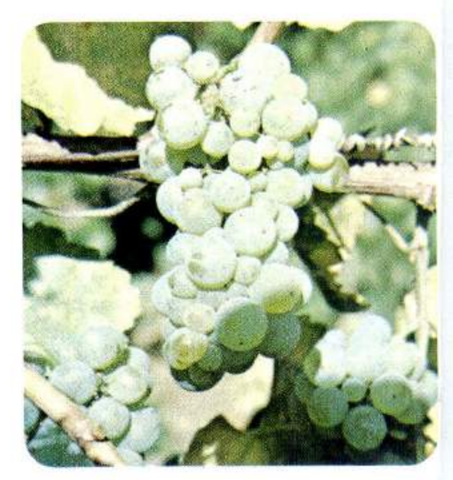
PALOMINO : Répandu autour de Jerez de la Frontera, en Espagne, ce raisin sert de base à la fabrication de xérès espagnol. On l'utilise également pour en faire un vin léger de qualité ordinaire.



GAMAY : Très apprécié dans le Beaujolais pour faire les vins rouges, ce cépage capricieux ne donne que des vins ordinaires dans le reste de la France.



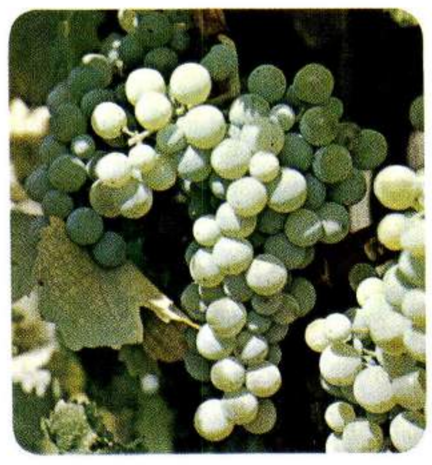
CARIGNAN : Cépage de climat chaud qui se plaît dans le Sud de la France, il donne un robuste vin de table et un vin de dessert capiteux.



CHARDONNAY (OU PINOT-CHARDONNAY) : Le seul cépage autorisé par la loi pour les crus de Chablis; il est cultivé également comme base du champagne.



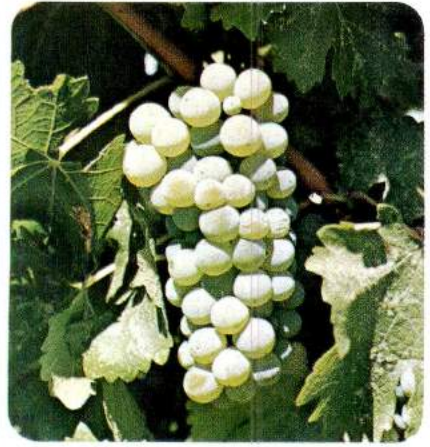
SEMILLON (POURRITURE NOBLE) : En état de surmaturation et de « pourriture noble », ce cépage sert à faire le sauternes, vin classique de dessert.



SEMILLON : Dans son état normal de maturation, il donne des vins blancs secs. On le cultive dans les Graves.



ZINFANDEL : Le plus répandu des cépages à vin rouge de Californie; cette vigne aux origines mystérieuses donne un vin vif.



SAUVIGNON BLANC : Ce cépage du Bordelais donne les vins blancs secs des Graves et les vins doux du Sauternais.



PINOT BLANC : Cultivé sur une grande échelle en France, en Allemagne et en Italie, ce cépage donne des vins blancs secs et certains champagnes.



SYLVANER : Cultivé de l'Alsace à l'Autriche, du Chili à la Californie, ce cépage abondant et précoce donne des vins blancs légers.



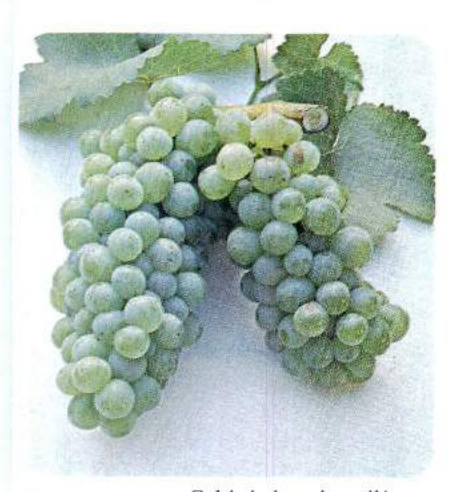
TRAMINER : Unanimement apprécié dans la vallée du Rhin, l'Alsace et le Tyrol italien, ce cépage a un arôme poivré, sensible dans le raisin comme dans le vin.



RIESLING : Estimé pour ses vins blancs, c'est le cépage de choix dans la vallée du Rhin. En Suisse, une variété authentique est le Johannisberg.



CABERNET SAUVIGNON : Le cépage célèbre des vins rouges de Bordeaux; il donne aussi certains des meilleurs vins rouges de l'Australie.



CHENIN BLANC : Cultivé dans la vallée de la Loire, il donne les vins blancs mousseux de Vouvray; c'est le seul cépage autorisé pour les vins d'Anjou.



PINOT NOIR : Les bourgognes rouges ont rendu célèbre le « plus noble des cépages »; il est utilisé aussi pour les meilleurs champagnes.



GRENACHE : Insurpassable pour les rosés de la vallée du Rhône, comme le Tavel, il donne aussi du rosé et certains portos.

sans réputation particulière. La bande sud comprend l'Afrique du Sud, l'Australie, le Chili et l'Argentine.

On pourrait supposer que la vigne, qui produit un breuvage si riche et si savoureux, demande un sol exceptionnellement fertile, mais ce n'est pas le cas. Le terrain qui donne le champagne d'Épernay est crayeux; dans la vallée de la Moselle allemande, les vignes paraissent avoir germé dans l'ardoise; les grands vins de Bordeaux puisent leur sève dans le gravillon, le sable et l'argile. Dans l'ensemble, on dira que les meilleurs vins se récoltent sur le versant des coteaux, mais l'énigme du vigneron consiste en ceci qu'il ne peut pas prévoir avec certitude le vin qu'il obtiendra d'un certain sol : un vignoble produira de grands crus et un clos voisin de quelques mètres donnera un vin tout juste bon pour le «vin compris» des tables d'hôte. Le vin a toujours été un mystère pour l'homme et c'est peut-être un de ses attraits.

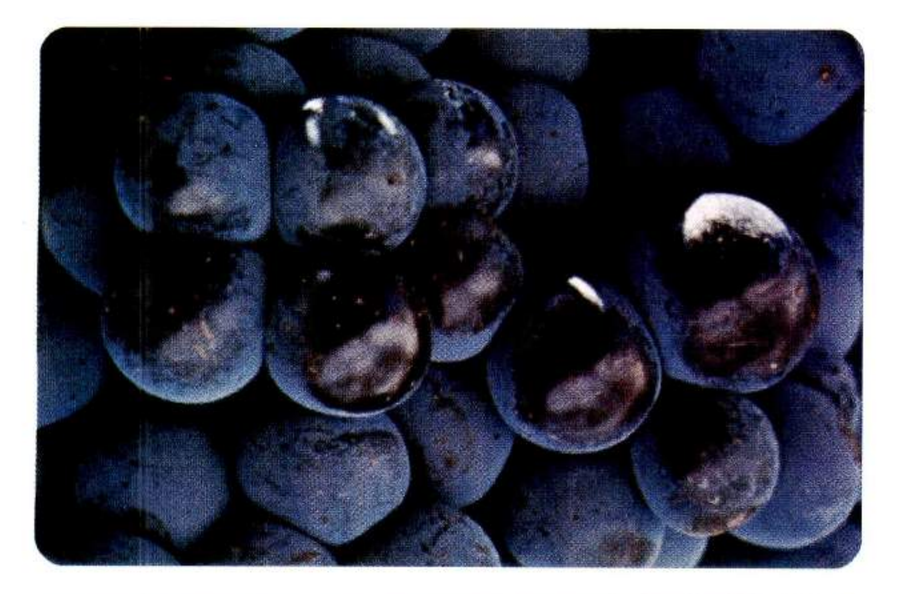
L'archéologie assure que l'on faisait du vin de raisin il y a dix mille ans. On a suggéré que l'on connaissait le miel fermenté encore plus tôt : ce miel mélangé d'eau et fermenté, puis aromatisé avec des herbes, c'est l'hydromel dont on dit souvent, et à tort, que c'est une forme primitive de la bière. Des autorités soutiennent que les vins de palmier et de dattes ont précédé le vin de raisin. Quoi qu'il en soit, le vin est cité à maintes reprises dans l'Ancien Testament et le premier soin de Noé au sortir de l'Arche fut de planter la vigne; naturellement, on parle encore du vin dans le Nouveau Testament.

Nous savons que les anciens Égyptiens connaissaient la bière et le vin, et les fabriquaient à peu près comme nous aujourd'hui; la preuve en est dans leurs fresques. Alors, comme de nos jours, les pampres étaient fixés à des supports en berceau ou en arceaux, bien que ceux-ci aient été plus hauts en général que les nôtres. Il faut que le raisin reçoive le jour les rayons du soleil réfléchis par le sol et, la nuit, les exhalaisons de la terre gorgée de chaleur. Si les températures sont très hautes, comme en Égypte, alors les pampres doivent être surélevés.

Les Grecs, comme leurs voisins orientaux plus anciens, cultivaient la vigne avec soin et honoraient le vin qu'elle leur donnait. Nous savons par leur littérature beaucoup de choses sur leurs manières de boire : par exemple, qu'ils mettaient presque toujours de l'eau dans leur vin et qu'ils conservaient pour la fin du repas, pour les déguster, quelques gorgées de vin pur. Cet usage a suggéré à bien des gens que ce vin serait imbuvable pour nous. Pourtant H. Warner Allen, qui fait autorité en cette matière, est persuadé que les Grecs procédaient ainsi par tempérance, en vertu de leur adage « rien de trop », et, au surplus, parce qu'ils aimaient l'eau. Ils étaient fiers de leurs sources et les comparaient entre elles comme font les gourmets modernes pour les grands crus classés.

Vieillissement, distillation. Les Grecs conservaient leur vin dans des récipients de poterie appelés «amphores». Comme elles n'étaient pas poreuses, le vin pouvait vieillir à l'abri de l'air.

Les Romains, après les Grecs, eurent d'abord de moins bonnes amphores; elles étaient poreuses et laissaient évaporer le vin. Mais ils apprirent à les empoisser, c'est-à-dire à enduire l'intérieur de goudron, pour prévenir l'évaporation; et eux aussi firent vieillir leur vin. Ils faisaient grand cas de l'aptitude à distinguer entre une année et une autre. Bien qu'ils n'aient pas mieux compris que les Égyptiens et

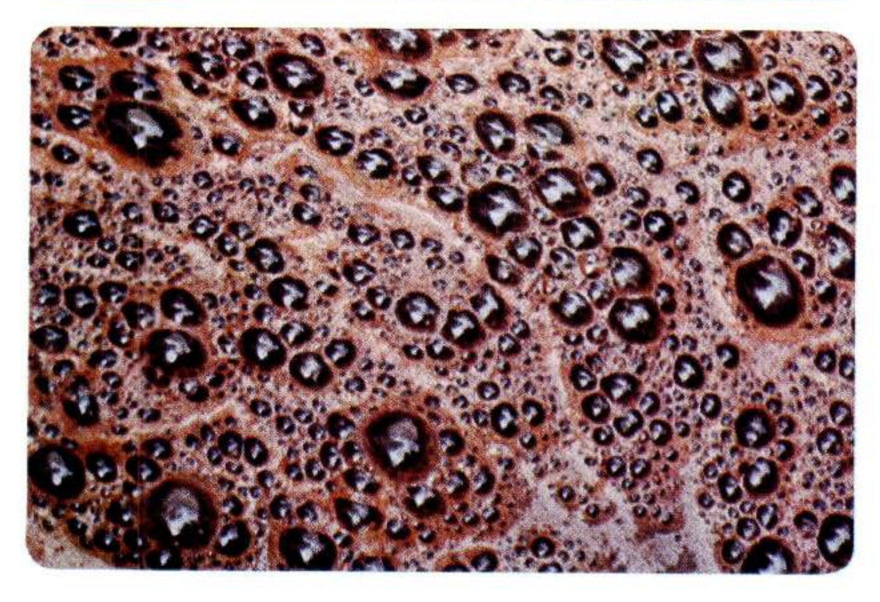


De la grappe au vin, par la fermentation

Peu avant la vendange, une grappe de Cabernet Sauvignon mûrit dans le vignoble du Château Mouton-Rothschild (Bordelais).
Au centre de ce gros plan, on a essuyé sur les grains la pellicule cireuse qui recueille dans l'air les levures naturelles indispensables au processus de la fermentation.



L'échantillonnage du raisin, avant la vendange, par le maître de chai et au moyen d'une trousse portative, détermine l'acidité de la pulpe.
La proportion d'acide est un des facteurs qui règlent la rapidité de la transformation, sous l'action des levures, du sucre en alcool, en acide carbonique et en produits secondaires.



Après le foulage du raisin, la pulpe et le jus fermentent dans une cuve et produisent du vin, avec dégagement de bulles d'acide carbonique. La durée de la fermentation dépend du cépage et du vin que l'on veut faire.
On peut arrêter l'opération au bout de quelques jours ou la poursuivre pendant plus de trois mois.

les Grecs la chimie de la fermentation, ils savaient que le bon vin s'améliore avec le temps.

Les Romains inscrivaient sur leurs amphores le nom du consul en charge à l'époque de la vinification. Le vin « Opimien », datant du consulat d'Opimius en 121 av. J.-C., fut très recherché. Au temps d'Auguste, plus de cent ans après, il n'était plus dans le commerce et l'on n'en trouvait que dans les caves des particuliers. Dans le *Satyricon,* un nouveau riche vulgaire, Trimalcion, sert de l'Opimien à ses invités :

« ... Bientôt des Nubiens aux longs cheveux entrèrent avec de petites bouteilles en cuir, comme celles qui servent à répandre du sable sur la scène; ils nous donnèrent du vin pour rincer nos doigts mais ne nous offrirent pas d'eau... Là-dessus, on apporta un grand vaisseau de verre à deux anses, bien revêtu d'enduit et portant au col des étiquettes où l'on avait écrit : « Muscat d'Opimius, vieux de cent ans. »

« Pendant que nous les lisions, Trimalcion claqua des mains : « Hélas ! hélas ! dit-il, ce vin n'aurait pas dû vivre plus longtemps que l'homme. Le vin est vivant et nous allons vérifier s'il a conservé ou non ses bonnes qualités du temps de Lucius Opimius; car c'est du véritable Opimien et préparez-vous en conséquence. Celui que j'ai acheté hier n'était pas si bon et j'avais pourtant à souper des invités de plus haut rang. »

Puis, vint l'âge des ténèbres, sombre non seulement au point de vue culturel mais sombre — noir comme le Styx — pour l'amateur de vin, parce qu'il était privé de ces vins de marque. L'amphore avait disparu; les Français n'avaient pas approfondi — peut-être ne s'en étaient-ils pas souciés — l'art du potier, et le tonneau en bois remplaça le récipient hermétiquement fermé. Le tonneau laissait passer l'air, il y avait évaporation et entrée de bactéries qui transformaient vite le vin en vinaigre. Cela ne signifie pas que l'on ne pût se procurer bon nombre de vins qui se laissaient très bien boire : une des erreurs commises à propos du vin est de croire qu'il ne peut vieillir qu'en bouteille. Nullement ! Ce n'est vrai pour aucun alcool et les seuls vins de liqueur qui s'améliorent ainsi sont le madère et les grands portos; pour le champagne, oui peut-être — mais souvent non. Les vrais grands vins de la Côte-d'Or et du Médoc n'atteignent pas leur optimum avant plusieurs années. Jusqu'à une époque disons relativement récente, il n'y avait pas de grands vins parce qu'il n'était venu à l'esprit de personne de rechercher l'équivalent de l'amphore.

Les vins et les spiritueux existant alors étaient en général fort prisés. A l'époque élisabéthaine, personne ne buvait de l'eau, elle n'était pas potable. On buvait de la bière au petit déjeuner et à midi, du vin le soir. Il était abondant et bon marché. C'était du vin de primeur, expédié en tonneau et tiré du tonneau. Les bouteilles existaient, mais pas les bouchons, qui n'apparurent en Angleterre qu'avant le règne de Jacques Ier, au début du XVIIe siècle; on ne se servait de bouteilles que pour apporter le vin de la cave à la table : c'étaient des carafes plutôt que des bouteilles. Personne ne demandait du vin âgé; le vin d'un an était hautement apprécié. En un rien de temps, on vidait un tonneau; bien que la population de l'Angleterre ne fût qu'un dixième de ce qu'elle est aujourd'hui, les importations de vin étaient plus grandes. C'était un vin à avaler d'un trait, non pas à déguster. Il y avait cependant un vin de dégustation, le *sherris-sack* de Jerez, en Espagne, qui inspira à Falstaff un amour si éloquent. Il différait des autres parce qu'il y avait eu vinage, c'est-à-dire addition

d'alcool pur. Son apparition en Angleterre, peu avant l'époque de Shakespeare, est l'objet d'un chapitre mémorable dans la chronique des plaisirs de la table.

L'alcool qui transformait le vin de Jerez en *sherry* devait être obtenu par distillation. Nous ne savons pas exactement quand fut découvert le secret de cette technique, mais on admet d'ordinaire que nous, les Occidentaux, la devons aux Arabes. Le principe en est très simple. L'alcool se transforme en vapeur à plus basse température que l'eau; il bout à 78,3 °C tandis que l'eau bout à 100°. Si un mélange d'alcool et d'eau est chauffé à 90°, son alcool s'évapore et l'eau reste; alors, au moyen d'un appareil qui les recueille et les refroidit, ces vapeurs peuvent redevenir liquides et on a obtenu de l'alcool; ce qui avait été un mélange est maintenant séparé en eau et alcool.

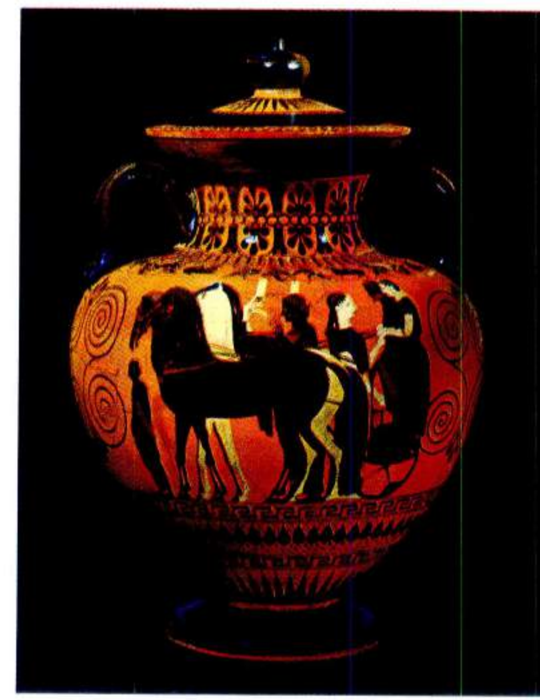
L'Antiquité a soupçonné vaguement ce processus. Pline décrit la manière d'extraire l'essence de térébenthine en chauffant celle-ci dans un pot recouvert de laine, que l'on essorait ensuite et qui rendait un produit distillé. Aristote affirme dans sa *Météorologie* « qu'on peut rendre l'eau de mer buvable par distillation, que le vin et les autres liquides peuvent être soumis au même processus ». Mais il ne vint pas à l'esprit des Grecs et des Romains d'en faire l'expérience sur leurs vins; ils étaient contents de ce qu'ils avaient et faisaient peut-être en cela preuve de raison, car on n'éprouve pas le besoin de boire de l'alcool sur les rivages brûlants de la Méditerranée.

Les Chinois cependant avaient obtenu un alcool par distillation de la bière de riz; dans les Indes orientales, on faisait de l'arak avec du riz et du sucre tandis que les Celtes d'Irlande et des Highlands produisaient un alcool grossier qu'ils nommaient *uisgebaugh* — eau de vie : curieuse appellation pour une décoction qui, comme beaucoup le croient, met en péril l'avenir de l'homme non seulement en ce monde mais dans l'autre. Mais, de cette distillation primitive, on passa au whisky d'orge brassée et aux grands whiskies de notre temps.

Les Arabes connaissaient la distillation, mais l'alcool leur était interdit pour des raisons religieuses et ils ne distillaient pas d'alcool de bouche. Mais ils aimaient le parfum des fleurs distillées et ce fut presque certainement par eux que les Espagnols d'Andalousie apprirent à distiller. Jerez marquait la frontière entre Maures et chrétiens; voilà pourquoi on l'appelait Jerez de la Frontera et c'est là que l'on fit le premier vin de liqueur, le xérès.

Le xérès arriva en Angleterre au début du XVIe siècle et devint aussitôt immensément populaire. L'addition d'alcool avait servi de stabilisateur pendant le transport, même quand le vin était en tonneau, si bien qu'il n'y avait toujours pas de stimulant à la recherche d'un équivalent de l'amphore classique. Ce ne fut pas avant la fin du XVIIIe siècle que l'on découvrit qu'une bouteille parfaitement bouchée et couchée, de manière à maintenir le bouchon au contact du vin, remplissait les fonctions de l'amphore.

Il est assez surprenant que ce soient les Portugais, non pas les Français, qui l'aient découvert et dire comment cela leur arriva illustre l'adage d'après lequel le bien peut parfois sortir du mal. En 1688, quand Guillaume d'Orange organisa la « glorieuse Révolution », s'empara de la couronne d'Angleterre et contraignit Jacques II à s'exiler à la Cour de Louis XIV, il mit au nombre de ses nouvelles responsabilités la ferme résolution de nuire autant qu'il le pourrait à l'économie française. Et comment mieux y parvenir, sinon en faisant obstacle à l'une de ses plus importantes exportations, le vin ? Il



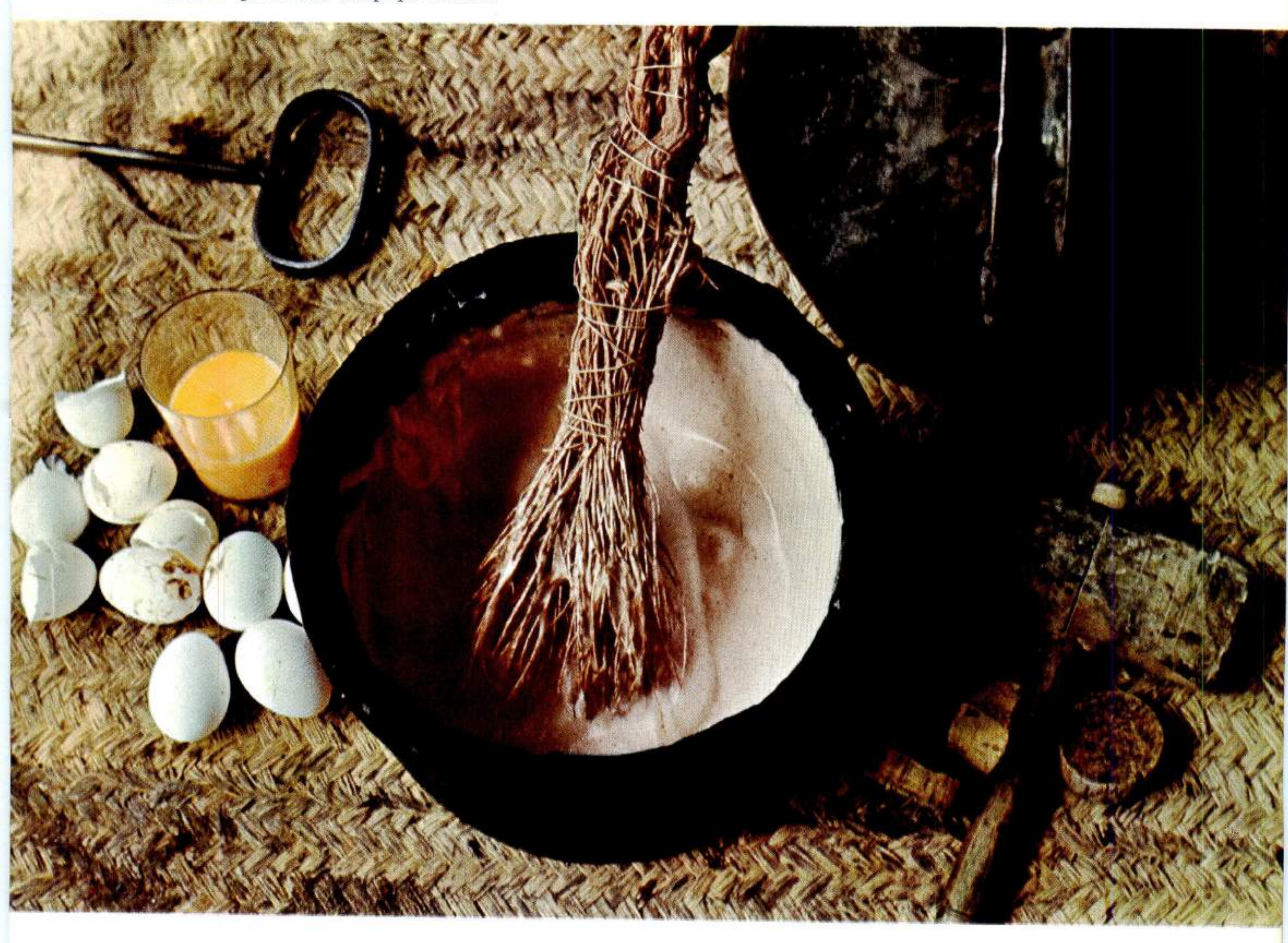
Les Grecs de l'Antiquité, plus tard les Romains, prisaient hautement les grands crus; ils employaient des récipients spéciaux pour le vieillissement, comme celui-ci, du sixième siècle av. J.-C. On appelait amphores ces grandes jarres à deux anses, en terre cuite non poreuse, impénétrables à l'air qui aurait tourné le vin en vinaigre avant sa maturation. Par la suite, le secret se perdit et il fallut près de 1500 ans pour que l'on découvrît un autre procédé de protection par le bouchon de liège : et les gourmets eurent de nouveau le choix entre des crus bien assouplis par l'âge.

Suite page 24

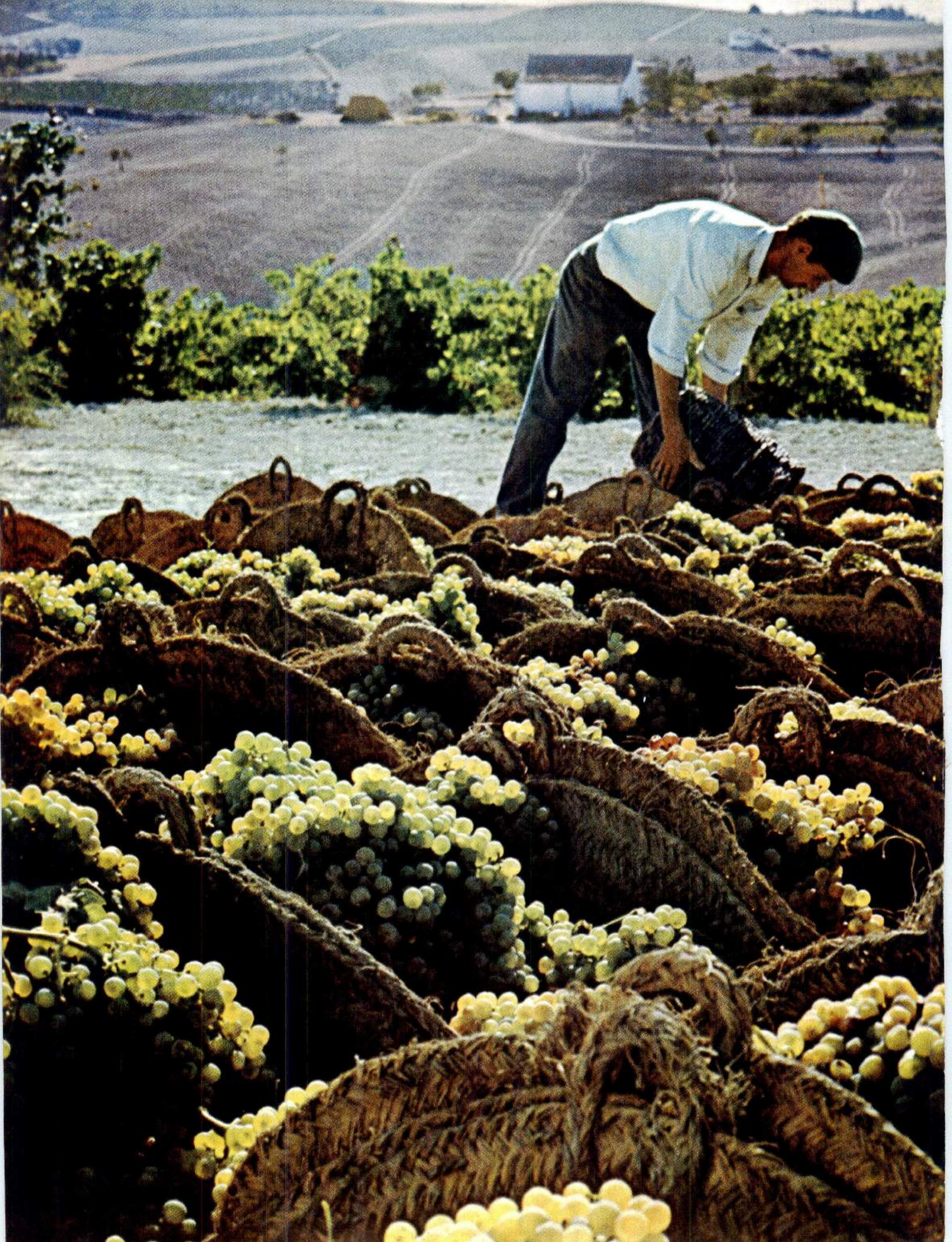


Les techniques minutieuses et les soins infinis qui font un grand vin

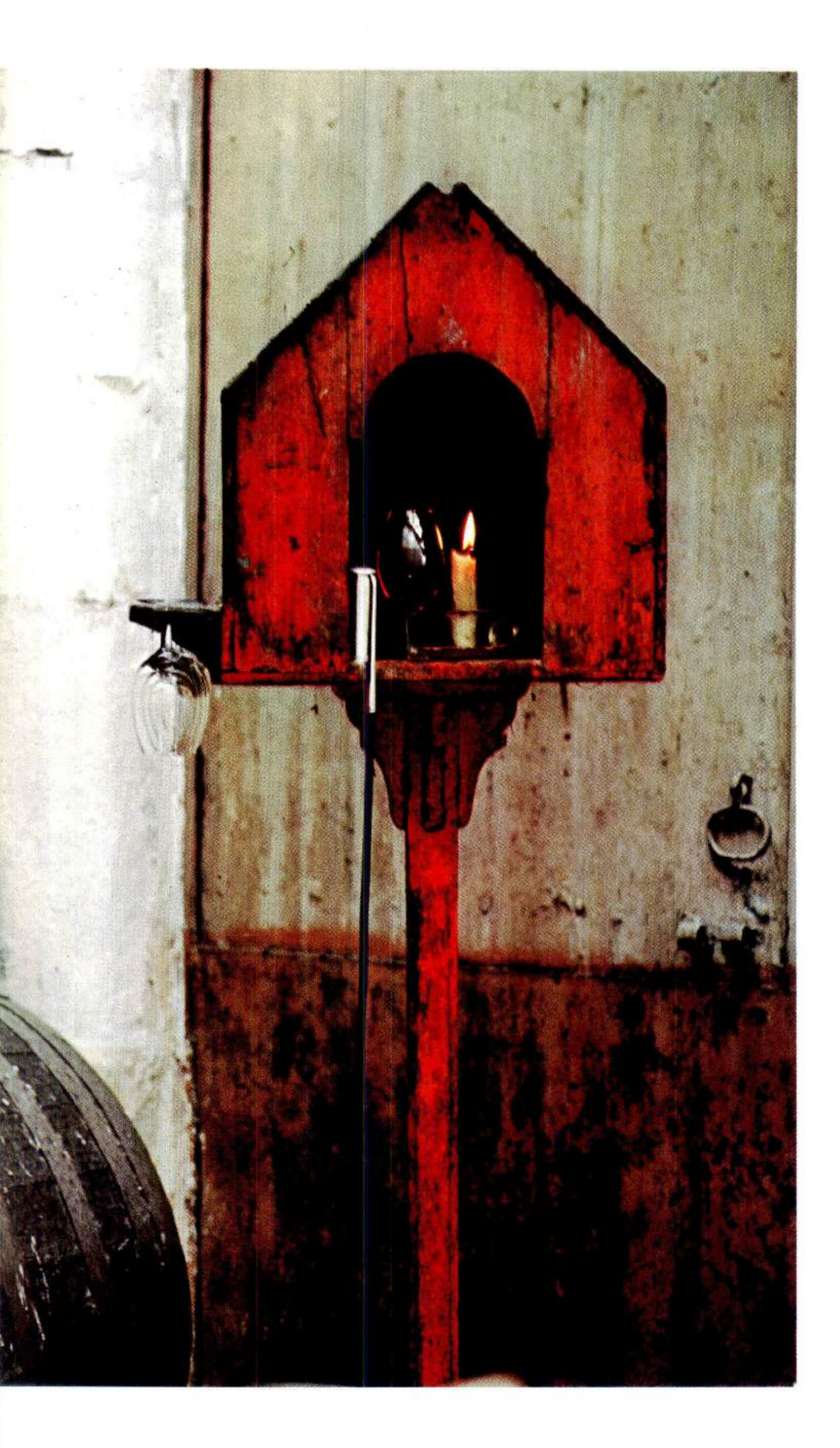
Alors que les vignerons d'aujourd'hui seraient sans doute heureux d'adopter des procédés et une mécanisation qui épargneraient leur temps, la fabrication du vin dans la plupart des cas se refuse à toute précipitation. Certains appareils anciens, comme ce *lagar (ci-contre)*, pressoir longtemps employé pour la fabrication du *jerez* dans le Sud de l'Espagne, ont virtuellement disparu. Dans le passé, les ouvriers amassaient dans une auge en bois les raisins blancs du Palomino récoltés aux environs de Jerez, les foulaient aux pieds et les entassaient dans le pressoir, enveloppés dans des torsades de sparterie; alors, laborieusement, ils exprimaient à bras le jus restant. Aujourd'hui, ce *lagar* est remplacé par des pressoirs mécaniques, mais, avant d'écraser le raisin, on le laisse sécher lentement au chaud soleil d'Espagne; avant de mettre finalement le *jerez* en bouteille, de nombreux producteurs éliminent les impuretés par un procédé appelé « collage », dans lequel un mélange de vin et de blancs d'œuf battus avec un balai *(ci-dessous)* est versé dans les tonneaux pour entraîner au fond les éléments en suspension — méthode qui remonte à l'époque romaine.



Au verso : Cueillies à la main, les grappes du Palomino qui donne le *jerez* sont exposées au soleil dans des couffins de sparterie.







Examens traditionnels du goût, de la couleur, de la limpidité

Comme beaucoup de vins, le *jerez* est mis à vieillir dans des fûts en chêne, dans des caves sombres et fraîches — et, comme tous les vins, il est soumis périodiquement à des prises d'échantillons pour examen de ses qualités; cela, souvent, par des procédés ancestraux auxquels la technique moderne n'ajoute guère. La couleur et la limpidité sont appréciées, de nos jours encore, en plaçant un verre de vin devant une flamme de bougie, bien que celle-ci soit rarement logée dans une aussi vieille boîte en bois que celle que l'on voit à gauche. Mais on use encore au pays du *jerez* d'un appareil appelé *venencia* *(page de droite)* — hampe flexible, en fanon de baleine, munie à son extrémité d'un cylindre d'argent. Pour prélever un échantillon, le dégustateur l'insère dans la bonde du fût, l'enfonce sous le *flor*, écume de levure à la surface du vin en cours de fermentation, pour emplir le cylindre; il retire alors la *venencia* et, avec autant de brio que d'adresse, il l'élève et emplit les verres de *jerez*, traditionnellement en forme de tulipe.



taxa si lourdement les vins et les alcools français qu'ils devinrent trop chers pour ses sujets, à l'exception des plus riches; puis, pour ne pas entièrement priver son peuple de vin, il conclut avec le Portugal un accord commercial connu sous le nom de traité de Methuen qui accordait aux vins portugais les droits d'entrée les plus bas. C'était pour Guillaume une brillante combinaison; malheureusement, il n'avait pas bien compris qu'un public qui avait le palais fait aux purs et nets vins de France ne pourrait absolument pas ingurgiter les vins âpres et amers de Lisbonne et de Porto.

En 1693, une lamentation rimée parut à Londres sous le titre *Adieu au vin* :

« Du bordeaux, garçon ! — Vrai, Monsieur, nous n'en avons pas.
Du bordeaux, Monsieur ! Seigneur ! Il n'y en a pas une goutte en ville. Mais nous avons le meilleur porto rouge. — Qu'appelez-vous porto rouge ? — Un vin, Monsieur, qui vient du Portugal :
Je vais en chercher une pinte, Monsieur. »

On apporte le vin. Il était très différent de la noble liqueur qui parait les tables du XIXe siècle. Le client se lamente :

« Remarquez comme il sent. Il me semble qu'une vraie douleur
m'est montée au crâne à cause de son odeur.
Je l'ai goûté — c'est plat et sans sève,
Et il a autant de goûts divers,
Qu'on en peut trouver dans des colles mélangées. »

Le XVIIIe siècle fut une période sombre pour ceux qui vénéraient Bacchus. « Nos ancêtres, écrit Raymond Postgate, qui passaient des journées entières à la chasse au renard, étaient des hommes de trois bouteilles, sans doute, mais nous ne vivons pas comme eux. Aussi, ils mouraient jeunes, violacés ou jaunes, goutteux, d'humeur sauvage et enflammée; les mémoires du XVIIIe siècle sont remplis des séquelles du porto. » Mais l'heure qui précède l'aurore peut être la plus noire et une des conséquences indirectes du traité de Methuen est la longue liste des crus superbes qui nous enchantent aujourd'hui. C'est lui qui a fait savoir à l'Occident que le vin vieillit bien dans une bouteille parfaitement bouchée.

Changement de goût. Le porto à destination d'Angleterre s'embarquait aussi bien de Lisbonne que de Porto. Ceux qui vendaient les vins portugais notèrent vite une particularité curieuse : les vins de Lisbonne, bien que, en eux-mêmes, indifférents, donnaient plus de profits que ceux de Porto parce qu'ils avaient plus de bouquet. Il y avait là de quoi intriguer les vignerons de Porto, dont les raisins étaient plus riches en sucre au moment de la vendange. On finit par comprendre que leur faiblesse provenait de cet *excès* même de sucre; le moût fermentait trop vite dans un climat chaud et le vin qui en résultait ne contenait plus de sucre. Il y avait un moyen, que les négociants connaissaient bien, d'arrêter la fermentation avant disparition complète du sucre : enrichir le vin par addition d'alcool. Mais, après cette mesure radicale, il fallait donner au vin le temps de se former. Le *sherry* prend de la tenue dans un tonneau qui laisse passer l'air, un grand porto jamais. Les marchands de porto furent donc contraints de trouver l'équivalent de l'ancienne amphore : une bouteille de verre

parfaitement bouchée, de manière à pouvoir rester couchée, à maintenir le bouchon humide et à l'empêcher de se rétrécir. En 1780, on avait réalisé une bouteille répondant à ces conditions et l'on avait ouvert la voie non seulement au grand porto mais aussi à ces vins auxquels on n'ajoute pas d'alcool, comme le bordeaux rouge, le bourgogne, le sauternes. L'ère des ténèbres touchait enfin à son terme.

Pour curieux que cela paraisse, il s'écoula un certain temps avant que les Français comprissent l'intérêt de cette découverte. Ils avaient, il est vrai, beaucoup à faire : une révolution, puis des guerres, et, d'ailleurs, les vins délicieux qu'ils produisaient avaient une clientèle toute faite. Pourquoi se soucier d'innovations ? Mais quand l'idée s'en fut imposée, on reconnut qu'une révolution du goût était en marche.

Un grand vin, quand il est encore bourru, flatte moins qu'un vin léger, quel qu'il soit. Que mon lecteur me permette de lui suggérer l'expérience suivante, bien qu'elle soit assez coûteuse. Qu'il achète un Château Margaux de dix ans, un beaujolais ordinaire et un Château Margaux que l'on vient de mettre en bouteilles. Après les avoir débouchés à six heures du soir et laissés ouverts deux heures, qu'il les goûte un par un, avec un biscuit sec et un morceau de fromage de chèvre pour se refaire la bouche entre chaque dégustation. Il commencera par le Château Margaux vert et son verdict sera : du bouquet, bien « parfumé »; il continuera en buvant à petits coups et, soudain, il fera la grimace : le goût est devenu âpre et dur. S'il est tenté de le cracher, il devra se rappeler que c'était le Château Margaux que ses aïeux buvaient à la fin du XVIIIe siècle et il ne sera pas surpris d'apprendre que les producteurs du temps droguaient leurs vins avec du miel, des jus de fruit, tout ce qui pouvait les adoucir. Sur ce, après un morceau de fromage, il avalera une gorgée de beaujolais : il le jugera léger et délicat, frais, sans beaucoup de corps ni de caractère, mais préparant bien aux grands crus qui devraient normalement le suivre (c'était ce genre de vin que buvait Shakespeare, vin d'environ un an d'âge, et tiré d'un fût récemment mis en perce). La bouche une fois encore refaite, notre lecteur en arrivera au Château Margaux de dix ans, après l'avoir d'abord examiné par transparence pour juger de la couleur, puis en avoir respiré le puissant arôme; qu'il en prenne lentement une petite gorgée et la tienne en bouche jusqu'à ce que toutes ses papilles en soient humectées. Qu'il l'avale alors et, pendant qu'il s'abandonne à la paix du cœur qui l'envahit lentement, qu'il songe bien à ce plaisir qu'il savoure maintenant, après avoir été refusé aux hommes pendant 1500 ans, aussi longtemps qu'il n'y eut pas de remplaçante à l'amphore hermétique des Anciens.

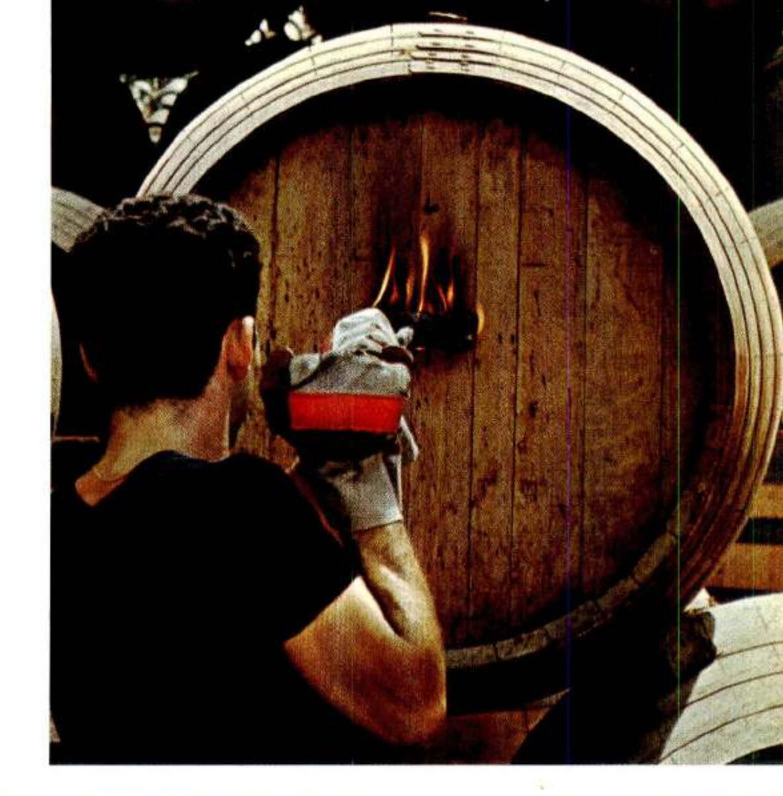
J'ai tenté de procéder dans ces pages à un rapide tour d'horizon et je voudrais maintenant aborder la question plus en détail. Ce livre essaiera de traiter des vins et spiritueux dans une famille d'aujourd'hui, de manière pratique et directe; j'ai pensé qu'il frapperait davantage si je donnais de tournée en tournée, ou plutôt par petites gorgées, le compte de ce que boiraient six convives à un dîner de réception, un samedi soir. Ainsi cet exposé suivra une trajectoire, s'élevant des apéritifs aux sommets d'un grand cru, pour finir *decrescendo* avec les vins doux qui accompagnent les fruits et précèdent le café et les liqueurs. Si l'on estime que l'hôte et ses invités s'imbibent de fameuses lampées d'alcool, rappelez-vous qu'ils n'ont pas à se lever tôt pour aller au travail le lendemain matin.

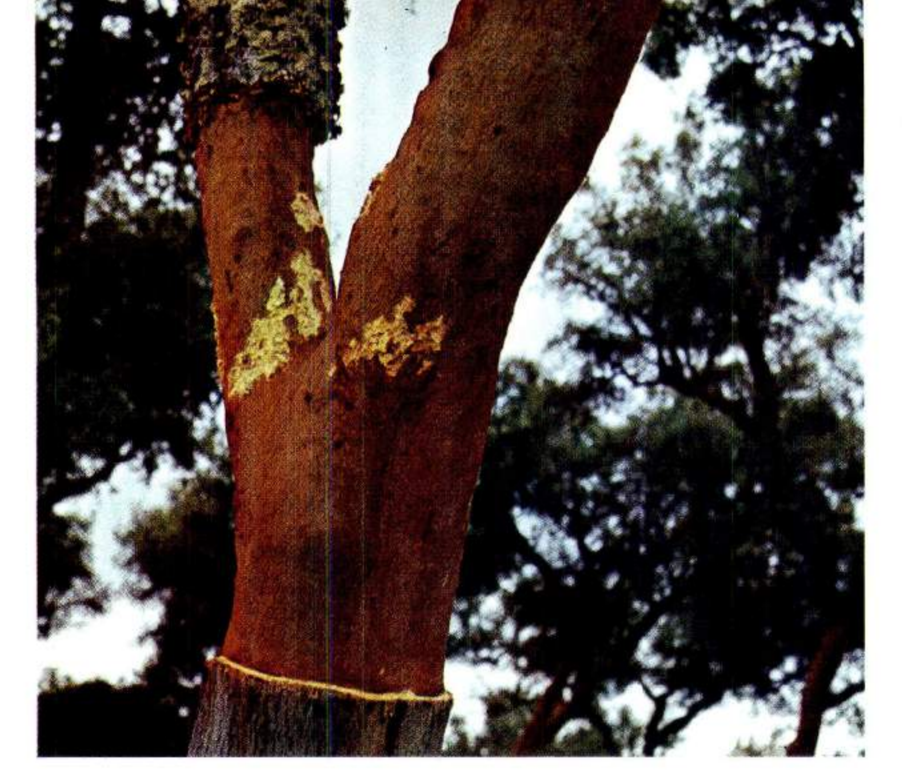


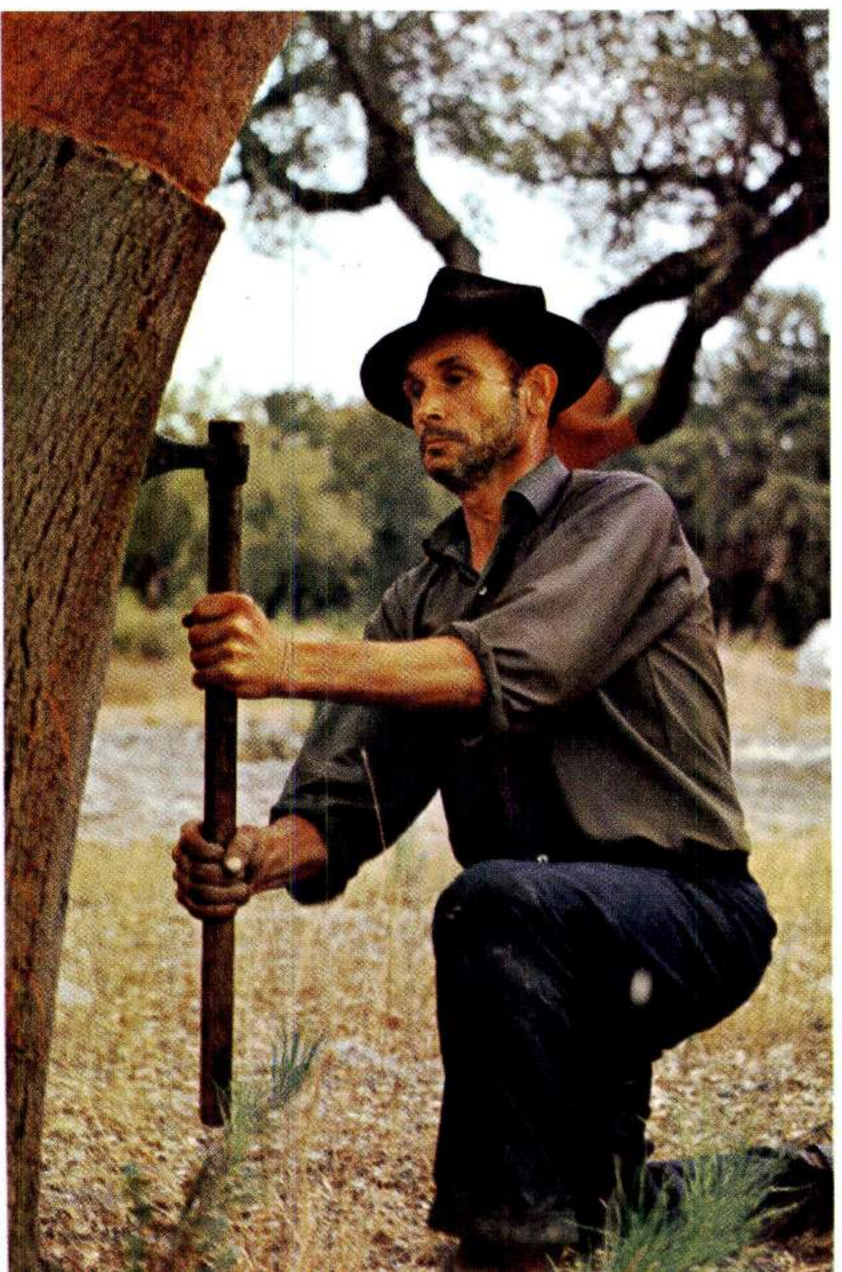
La fabrication des tonneaux en chêne

L'essentiel dans la production du *jerez*, c'est le vieillissement qui, à son tour, a pour élément fondamental la barrique de 480 litres; groupées par trois en *soleras* (*chapitre 7*), ces barriques assurent le vieillissement comme la formation du bouquet. Toute la vie du *jerez* s'y passe, depuis le début de la fermentation jusqu'à la mise en bouteilles et la vente. Elles ont été longtemps faites avec du chêne blanc d'Amérique; d'autres bois ont été essayés et se sont révélés inefficaces — ils contiennent trop peu d'acide tannique pour donner couleur et bouquet au produit fini. Bien que l'on emploie aujourd'hui des machines

pour fabriquer les barriques, beaucoup de *bodegas*, les tavernes au pays du *jerez*, les font encore entièrement à la main, au point d'entretenir une forge pour les cercles. Une équipe de tonneliers placés en rond fait descendre les cercles à grands coups de marteau frappés en cadence *(en bas, à gauche)*. Du feu brûle en permanence à l'intérieur de la barrique *(ci-dessous)* et on jette régulièrement de l'eau sur l'extérieur pour produire en abondance la vapeur sans laquelle les robustes douves de chêne ne prendraient pas la courbure appropriée. Quand le travail est fini, un tonnelier marque fièrement au fer rouge, en haut de la futaille, l'enseigne de sa *bodega*.

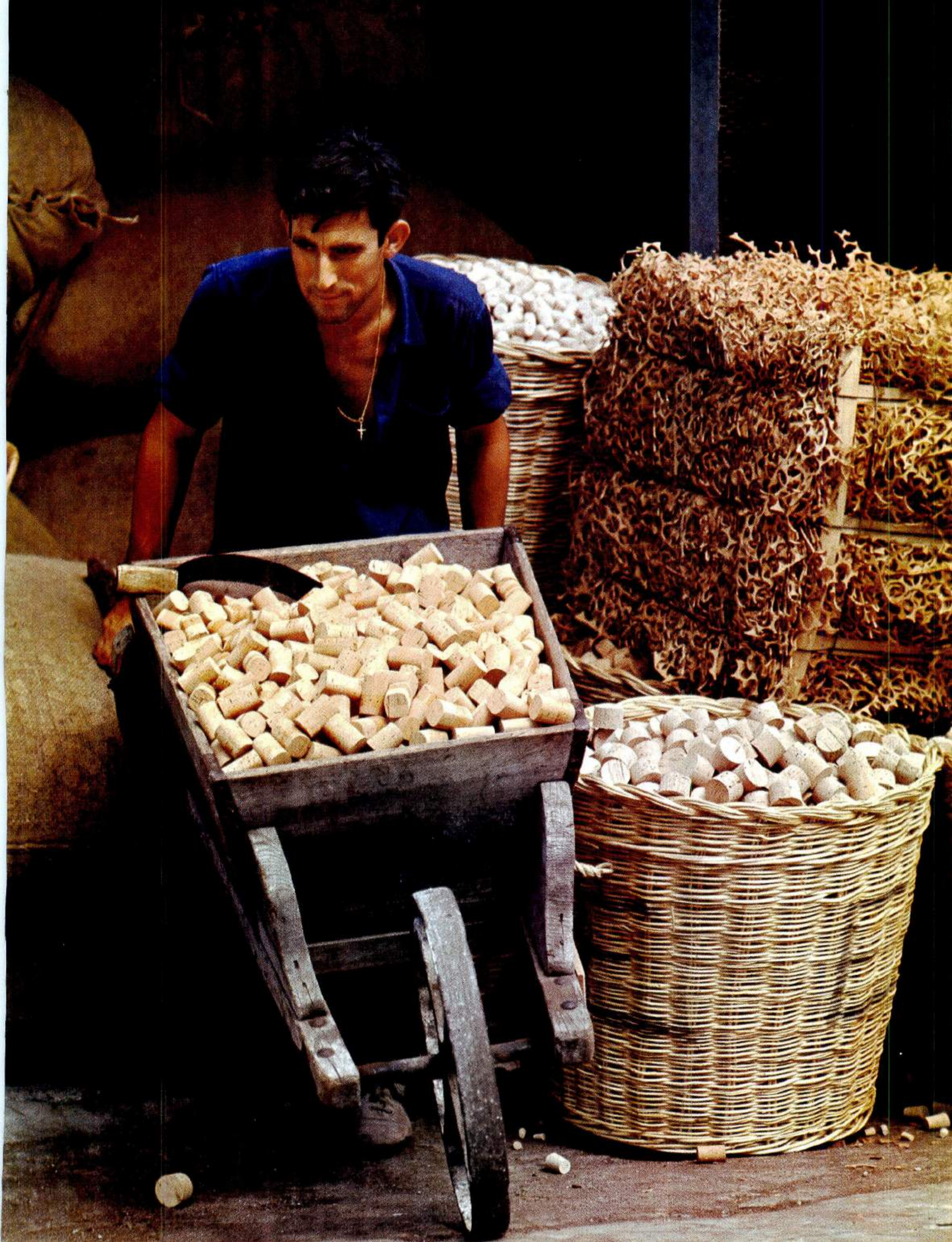






Le liège : gardien du vin

Sur toute la longueur du Portugal, des bois baignés de soleil produisent la moitié de la récolte mondiale de liège, matière tirée de l'écorce de *Quercus suber,* le chêne-liège *(en haut, à gauche)*. Tous les arbres contiennent du liège dans leur écorce, mais celle du chêne-liège, seule, est de qualité et d'épaisseur suffisantes pour donner des bouchons et autres objets. Traité avec respect — des lois portugaises strictes n'autorisent un prudent « démasclage » artisanal *(en bas, à gauche)* que tous les neuf ans — un bon chêne-liège peut atteindre 200 ans. Les utilisations du liège, très variées, vont de la climatisation à l'insonorisation et jusque dans l'industrie des matières plastiques, mais il trouve son principal emploi dans la fabrication du vin. Taillé pour s'adapter parfaitement *(page de droite)* au goulot des différentes bouteilles par les ouvriers des fabriques portugaises, un bouchon n'autorise qu'une infime entrée d'air et permet au vin d'atteindre facilement sa complète maturité. Sans le bouchon, que le vin lui-même maintient humide dans la bouteille couchée, l'air ne tarderait pas à transformer le contenu en vinaigre.





II

Bière, alcools et cocktails

Un cocktail peut réunir de vieux amis, ou rassembler des étrangers qui deviendront des amis; il peut servir à des fins publiques ou privées, répondre à des besoins d'affaires ou diplomatiques. Ici, sur un balcon surplombant la rue où siège l'Organisation des Nations Unies, le long de l'East River, à New York, quelques membres des différentes délégations boivent de compagnie en grignotant des amuse-gueule — et font connaissance.

Maintenant nous voilà prêts à commencer l'odyssée de notre dîner imaginaire avec le retour de notre hôte dans la soirée après un match de tennis. Il aura soif et voudra se désaltérer. (Il pourrait opter pour une boisson non alcoolisée, pour du thé ou du café glacé — mais ce livre traite des spiritueux). Peut-être sera-t-il tenté par un « gin and tonic », par un Americano ou par un vermouth; mais tout un assortiment de boissons l'attend ce soir. Je suggère donc, puisqu'il est entendu qu'un cocktail ou un apéritif préludera au dîner, qu'il serait sage de se décider pour un verre de bière.

Plusieurs sortes de breuvages maltés sont groupés sous le nom de bière, à savoir la bière blonde allemande, ou *lager,* l'*ale* (anglaise, légère), la *stout* (anglaise, noire), la *porter* (anglaise, brune) et la bière *bock*. Les premières phases du brassage sont, pour toutes, les mêmes. Le grain ordinairement utilisé est l'orge. Il est d'abord malté, c'est-à-dire trempé dans l'eau jusqu'à ce qu'il commence à germer, à mûrir, et à ce que son amidon se transforme en sucre soluble que l'on pourra mettre à fermenter après addition de levures. Cette orge, ou malt, est mélangée à d'autres céréales et cuite à l'eau. A un certain stade, le liquide, appelé moût, passe par un filtre dans la cuve à bouillir, où du houblon (les fleurs femelles du houblon grimpant) lui est ajouté, pour donner de l'amertume. Après une heure ou deux d'ébullition, on retire le houblon, on refroidit le moût, on ajoute des levures de culture et la fermentation commence.

C'est la levure qui fait la différence entre les bières. Il y a deux sortes de fermentation, la basse et la haute, et la souche de levure utilisée décide de l'une ou de l'autre. Pour la plupart des bières, c'est la

fermentation basse : dans ce cas, la levure tombe au fond de la cuve à fermentation quand elle a cessé d'agir. Cette bière est la *lager,* d'un verbe allemand qui signifie « emmagasiner, reposer »; elle demande plusieurs mois pour se clarifier et s'affiner.

L'*ale* est une bière de fermentation haute. La levure employée dans ce procédé monte en surface, au lieu de se précipiter; l'*ale* est plus âpre au goût et la saveur du houblon est plus prononcée. La *stout* et la *porter* n'en sont que des variantes. Il y a dans la *stout* un goût de malt prononcé et une forte proportion de houblon; son malt a été torréfié et c'est pourquoi elle est noire. Comme elle, la *porter* est noire et crémeuse; elle est plus fortement chargée en alcool que la *stout* mais le goût de houblon est plus léger; elle tire son nom, et c'est fort ancien, de la bande des porte-faix *(porter)* de Covent Garden qui s'en était entichée.

En Allemagne et aux États-Unis, il existe aussi une agréable décoction, la bière *bock.* On la fait avec les sédiments recueillis dans les cuves à fermentation au moment du nettoyage de printemps. Elle ne se trouve qu'à ce moment, pendant six semaines environ. Ce fut une période heureuse, à New York, en avril 1934, quand prit fin la « Prohibition » (loi proscrivant la vente de l'alcool) de voir affiché dans les bars à nouveau ouverts le slogan : « Bock is back » (la bière est de retour).

Les pays de la bière. Elle a toujours été la boisson favorite des pays qui ne produisent pas de vin et, d'une façon générale, les régions vinicoles ne font pas une bière très savoureuse. Même en Allemagne, pays d'excellents vins, les régions à bière ne sont pas celles qui font du vin.

Les Scandinaves brassent des bières que l'on boit dans le monde entier — la Tuborg et la Carlsberg, danoises, et la Trois Couronnes, suédoise, sont excellentes. Le Mexique a la délicieuse Carta Blanca et le Japon la Kirin. Le kvass russe, d'orge ou de seigle, a du charme; en Hollande, on a la noble Heineken et, en Tchécoslovaquie, la bière de Pilsen, naturellement (la Pilsner Urquell vient de Pilsen, où la pureté de l'eau donne une boisson claire, de fraîche apparence, légère de corps, mais le nom de Pilsner est parfois employé ailleurs par les brasseurs pour désigner une *lager* légère).*

En Grande-Bretagne, on fait, et on boit, beaucoup de bière. Tirée du fût, elle est plate et froide, bien qu'il y ait des moments où elle paraisse presque chaude; les soldats américains de la Seconde Guerre mondiale avaient été prévenus, avant de poser le pied sur le sol britannique, qu'ils devaient s'attendre à une bière très différente de la leur. Je voudrais qu'on les eût aussi prévenus que cette bière du temps de guerre aurait moins de corps que celle d'avant-guerre. Pour moi, j'ai passé ces quatre années de guerre au Moyen-Orient; pendant les mois torrides de l'été, à Bagdad, quand ma ration de bière n'était que de deux bouteilles par semaine, je languissais dans l'attente du jour où, à mon retour, je pourrais porter à mes lèvres une pesante chope de bière anglaise. Quand je le fis, le choc que j'éprouvai fut une des plus grandes déceptions gastronomiques de ma vie : tiède, faible et aigre ! Je pouvais à peine l'avaler. Penser que les G.I.s américains avaient eu affaire à ça ! J'imagine que beaucoup devaient l'agrémenter de gin ou de whisky.

* N. du P. : Il ne faut pas oublier la gamme très large des bières belges, dont celles à fermentation haute, non plus que les bières françaises du Nord ou de l'Est. Il existe en Belgique toute une école de cuisine de la bière.



toujours eu la faveur des aventuriers. C'était la boisson des pirates:

Quinze hommes sur le Coffre du Mort
Yo, ho, ho, et une bouteille de rhum.
Buvons et que le diable emporte le reste.

C'est la boisson du soldat britannique : on distribuait des topettes de rhum aux troupes sur le front en hiver. C'est la boisson du marin, la base du fameux grog de la Royal Navy. Le mot « grog » vient du surnom de l'amiral Edward Vernon, l'officier de marine anglais dont le domaine de George Washington porte le nom; on appelait l'amiral « le Vieux Grog » à cause de son habit râpé de *grogram,* tissu grossier de soie et de laine mélangées. Il exigeait que l'on donnât à ses hommes chaque jour une ration de rhum étendu d'eau, comme préventif contre le scorbut. Ce biberon finit par prendre le nom de *grog,* et, s'il ne fit rien pour prévenir le scorbut, il allégea certainement la tristesse de la vie en mer.

Le rhum est tiré du sucre de canne : c'est une boisson nette, pure et saine. La canne est broyée entre des cylindres; le jus, concentré par ébullition, forme un sirop dont on retire presque tout le sucre; ce qui en reste, 5 % environ, se trouve dans le résidu, la mélasse : c'est d'elle que viennent la plupart des rhums, par fermentation suivie de distillation.

On peut faire du rhum partout où l'on produit du sucre de canne, par exemple à l'île Maurice ou en Indonésie; mais les rhums autres que ceux des Antilles sont en général consommés sur place : ils ne pourraient soutenir la concurrence des rhums antillais qui dominent le marché. La fabrication du rhum aux Antilles y suivit de près l'arrivée des colons espagnols, car la culture de la canne fut une des premières cultures qu'ils introduisirent. Aujourd'hui, les plus grandes îles produisent toutes leur rhum, avec des différences notables.

Il y a deux grandes variétés de rhum : le léger et le lourd. Les rhums légers, plus secs, venaient à l'origine des îles espagnoles; le rhum des îles Vierges est aussi un rhum léger. De tels alcools sont plus populaires aux États-Unis qu'en Europe, car ils conviennent mieux aux cocktails et à ces boissons froides, largement coupées d'eau, qui sont la spécialité du pays. Une des plus rafraîchissantes est le « Daiquiri » — rhum et jus de citron — que l'on sert souvent *frozen,* c'est-à-dire mélangé à de la glace finement pilée. Les rhums sombres, au bouquet plus puissant, de la Jamaïque, de Haïti, des Barbades (plus foncés, à cause d'une addition de caramel) sont un bon remontant sous un climat froid comme celui de l'Angleterre; un tel climat exige des rhums pris chauds, comme dans la version moderne du grog — du rhum sombre chauffé, adouci avec du sucre, et parfumé avec de la muscade. Mais le même rhum, à la Martinique, sert depuis toujours de rafraîchissement — et c'est encore l'un des meilleurs.

C'est le punch. Commandez-en un et l'on disposera devant vous une rondelle de citron, un flacon de sirop, une bouteille de rhum, un pichet d'eau glacée, peut-être de la glace — et on vous laissera le soin de faire le mélange vous-même. Si vous ête sage, vous suivrez la formule classique : « un d'acide, deux de sucré, trois de fort, quatre de faible ». Le citron est l'acide, le sirop le sucré, le rhum le fort et l'eau qui allonge le tout est évidemment le faible.

Les hauts et les bas du gin. Le rhum n'a jamais perdu son prestige; mais le gin, qui constitue maintenant dans une forte proportion la

base des grandes boissons glacées, a mis longtemps à faire oublier sa mauvaise réputation du XVIIIe siècle. En 1920 encore, George Saintsbury écrivait qu'il en avait toujours été désolé pour le gin, « cet humble breuvage, tant injurié, le plus typiquement anglais de tous les alcools. » Une des héroïnes d'Anthony Trollope fut outrée quand son oncle l'adopta par raison d'économie. On rabroua vertement W.H. Hazlitt quand il se mit au gin. Après une période de réhabilitation, la réputation du gin faiblit de nouveau : qu'on se souvienne des allusions méprisantes faites, pendant la Prohibition, au « gin de baignoire ». L'ennui c'était que bien que facile à faire et bon marché, le gin était souvent mauvais.

Le gin fut introduit en Angleterre au XVIIe siècle par Guillaume d'Orange. A l'origine, c'était un remède : un professeur de chimie hollandais avait parfumé un alcool de grain avec des baies appelées *jenever,* qui n'étaient autres que celles du genièvre français. Comme on croyait à ses vertus médicinales, on ne le vendait que chez les apothicaires. Mais sa popularité devint telle que, dans beaucoup d'officines, on installa un alambic. Les soldats anglais, aux Pays-Bas, y goûtèrent et le trouvèrent bon; Guillaume d'Orange en conclut que ce serait un substitut acceptable au cognac de la France, son ennemie. Quand il frappa de taxes prohibitives les eaux-de-vie et les vins français, il permit à chacun, en même temps, de monter une distillerie, pourvu qu'elle fût déclarée aux contributions indirectes. Rapidement, les Anglais créèrent une boisson analogue au *jenever* et abrégèrent son nom en gin. Privés des alcools français, les Anglais les moins riches n'avaient rien d'autre que le nouvel alcool, pas cher et ardent. La production passa de 2 250 à 90 000 hectolitres par an. Les bas quartiers étaient jonchés de vieilles femmes qui cuvaient leur gin, d'où son surnom de « ruine des mères ».

Le type d'alcool que les distillateurs londoniens adoptèrent en définitive est très différent du gin de Hollande, tel qu'il s'y fait encore : faible teneur d'alcool, conservant l'arôme du malt, très pur sans doute, mais si prononcé qu'on ne peut en faire des cocktails; son odeur dominerait tout. Il demande à être bu pur et légèrement frappé; je ne l'ai fait qu'à bord des paquebots hollandais ou dans les Pays-Bas mêmes; je l'ai apprécié, mais sans aller jusqu'à en placer dans ma cave à liqueurs. En somme, le nom est le seul point qu'il ait en commun avec le gin sec de Londres, tel qu'il est distillé en Angleterre et en Amérique : celui-ci est pur, avec une certaine proportion d'eau, et parfumé avec ce que l'on appelle des herbes, comme des baies de genièvre et de coriandre. Chaque distillateur conserve le secret de ses herbes, puisque c'est la seule originalité qui distingue une marque d'une autre.

Le gin n'est pas une eau-de-vie de garde; on peut le boire une demi-heure après sa sortie de l'alambic. Le gin de Londres, ou gin sec, bu tel quel, est extrêmement désagréable; il faut le mélanger à quelque chose qui tempère son âpreté. Le gin à l'eau et le gin soda sont déplaisants; le gin rose, longtemps si populaire dans la Royal Navy, n'est qu'un peu d'Angusture qu'on fait tournoyer dans un petit verre avec du gin et un peu d'eau. On sait enfin que le « gin and tonic » est extrêmement répandu de nos jours. Le gin, en somme, est le grand favori pour des quantités de cocktails et de consommations à l'eau, tout spécialement dans l'inépuisable succès du Martini.

Suite page 42





De gauche à droite, des boissons glacées au rhum : une pêche Daiquiri, un Mai-Tai, un Daiquiri, le punch du planteur et un Bacardi.

Le rhum : seul ou avec des fruits, un délicieux rafraîchissement

Pas de nouvelles, bonnes nouvelles — car ce n'est pas une nouvelle que de rappeler que le rhum est un rafraîchissement par temps chaud, en n'importe quel point du monde. Les puristes savourent le goût doux-amer du rhum seul, versé sur des cubes de glace dans un grand verre, avec de l'eau pure ou du soda. *Page ci-contre :* Des verres bien frappés de rhum ambré et blanc ont été posés de façon attrayante sur des tiges de canne semblables à celles dont on tire le rhum. Pour ceux qui préfèrent les mélanges, le rhum s'accorde parfaitement avec tous les fruits. Les cinq mélanges les plus courants ci-dessus vont de la pêche sucrée au citron acide. Le Daiquiri utilise une pêche entière pelée; aux îles Hawaii, le cocktail Mai-Tai est parfumé au jus de citron, à l'eau-de-vie d'abricot, à la liqueur d'orange et garni d'une tranche d'ananas; le Daiquiri classique est à base de rhum et de jus de citron; dans les Caraïbes, le planteur prépare son punch avec une rondelle de citron et une cerise; le Bacardi unit le rhum au jus de citron et à la grenadine (sirop de grenade).



Le coup de fouet des vacances : Certains l'aiment chaud, d'autres froid

Le rhum est un alcool de toute saison; outre son rôle essentiel dans les boissons glacées de l'été, c'est l'ingrédient traditionnel du coup de fouet des congés d'hiver. Trois des quatre cocktails présentés ici pourraient se préparer sans rhum. L'« Eggnog » glacé et sa garniture colorée *(ci-contre)* réveille des souvenirs de vacances du temps de Dickens; c'est une boisson aux œufs du temps jadis qui ne passe pas de mode et, dans les familles, les recettes en ont été conservées pendant des générations; la nôtre, faite de rhum et de « blended » whisky est populaire dans tous les États-Unis. Les trois boissons chaudes classiques présentées ci-dessous sont, à partir de la droite : un *Glühwein,* vin rouge chaud, sucré, épicé; un rhum au beurre chaud; un « Tom and Jerry », mélange de rhum, de cognac et de lait, enrichi de beurre et d'œufs battus.



L'essor de la vodka. Un concurrent du gin s'est répandu aux États-Unis, au cours de ces dernières années comme base du cocktail. Nombreux en effet sont ceux qui commandent un vodka-Martini ou un « Bloody Mary » — vodka et jus de tomate, auquel on ajoute des aromates variés, comme du citron, du sel et du poivre, de la sauce Worcestershire et un filet de Tabasco.

La vodka que nous buvons en Occident a très peu de goût et d'odeur. Un homme d'affaires peut prendre deux Bloody Mary avant le lunch et sa secrétaire pourra très bien croire qu'il s'est contenté d'un sandwich et d'une tasse de café dans un self-service. La vodka ne gâte pas le goût de ce que l'on y met; il y a des boissons légères et fruitées dont l'agréable arôme s'affaiblit par addition de gin : cela n'arrive pas avec la vodka. La seule restriction est qu'elle est insidieuse : bien souvent, vous ne sentez pas la saturation avant que vos réflexes ne vous en avertissent.

On a tendance à croire que la vodka est un alcool uniquement russe ou polonais. Certes, la vodka est apparue dans la Russie impériale, mais il existe des vodkas d'imitation américaines, allemandes, françaises et anglaises. Et l'on en fabrique aussi en Iran. Celles des États-Unis et d'Angleterre sont pratiquement sans saveur, mais la vodka traditionnelle de Russie était fortement aromatisée avec de la moutarde, de la cannelle, des amandes et des mûres. Actuellement, la seule vodka russe vendue aux États-Unis, la Stolichnaya, a un léger goût de grain mais sans montant. La vodka polonaise, la Zubrowka, est relevée avec de l'armoise. On dit couramment que la vodka était faite avec de la pomme de terre : elle l'a été, mais en fait on se servait de tout ce qui tombait sous la main. En général, elle était faite avec du seigle ou du blé, comme maintenant.

Whisky et whiskey. Le whisky est un parfait prélude à n'importe quelle soirée. Il y en a plusieurs variétés — bourbon, seigle, canadien, irlandais, écossais, pour ne citer que les principaux. Tous sont de nobles alcools, admirablement constitués pour préparer l'esprit et le corps à des prouesses gastronomiques. Et tous ont une qualité propre, celle d'être des produits indigènes, particuliers à certaines régions, dont ils reflètent la personnalité, même dans l'orthographe du mot whisky — en Écosse et au Canada sans « e », en Irlande et aux États-Unis avec « e », et dans les pays importateurs, c'est sans « e » car la source est l'Angleterre.

Au début, les Écossais eurent des difficultés avec les pouvoirs au sujet de leur whisky. L'histoire de ces disputes a été très bien écrite par sir Robert Bruce Lokhart dans *Scotch.* Il soutient que le sort, l'avenir de ce noble liquide se décida en 1746, à la bataille de Culloden, qui vit la victoire des Anglais sur les Écossais et ouvrit les Highlands aux Lowlands; un résultat heureux de cette défaite fut la route qui rendit le whisky des Highlands accessible au reste du monde. Jusque-là, les Highlanders et leur whisky avaient vécu en sûreté dans la forteresse de leurs vallées profondes, où il y avait une distillerie par famille.

Toute guerre civile est suivie d'iniquité pour les vaincus. Ainsi, les agents de l'*excise,* ou contributions indirectes, levèrent-ils l'impôt sur le whisky — un impôt inégal et vexatoire à l'égard des Highlanders. Rien de surprenant à ce qu'ils aient résisté fièrement et qu'ils aient continué pendant plus de soixante-dix ans à distiller clandestinement dans leurs vallées. La nature écossaise les aidait :

faire du whisky n'a rien de compliqué et l'on trouvait des abris sûrs dans des ravins éloignés et dérobés à la vue. Bien plus, les bouilleurs avaient la population pour eux, car « moonshining », la distillation clandestine du whisky, était « le secret que garde la moitié d'un pays » et il y avait surabondance de guetteurs pour donner l'alerte à l'approche des agents d'une fiscalité exécrée. Il fallut attendre 1823 pour que le duc de Gordon passât un marché avec l'État : il promettait que si l'impôt était équitablement réajusté, lui et ses amis feraient de leur mieux pour supprimer les alambics clandestins.

Le marché fut tenu et le scotch devint légal; cependant, pendant un temps, il ne « prit » pas et ne donna pas de profits. Il était trop fort — voilà l'ennui. Ces whiskies des Highlanders étaient totalement différents du *blended* scotch, ou whisky de coupage, de nos jours; le whisky malté est fait entièrement à partir de l'orge convertie en malt; aucune autre céréale, maïs, blé, avoine, seigle, n'y entrait comme dans les *blended.* Ce scotch que nous buvons aujourd'hui, toujours à base d'orge maltée, est coupé de maïs et d'orge non maltée pour le rendre moins âpre et plus acceptable au palais.

On dut attendre le *patent still* (alambic breveté) pour qu'il fût possible de produire le scotch moderne, mélange convenant au palais comme à la physiologie du travailleur des villes. Les distillateurs préféraient cependant le *pot still* (alambic chauffé directement par la flamme), parce qu'il permettait à chaque whisky d'affirmer sa personnalité. Le *patent still* donnait un produit au goût moins accusé, ce qui rendait facile la composition d'un whisky de coupage normal, d'arôme constant.

Pour une exploitation commerciale, le *patent still* s'imposait à tous égards : il ne coûtait presque rien, on pouvait l'installer partout, tandis que le whisky d'orge maltée des Highlands ne pouvait être produit que sur le sol sacré compris entre la rivière Ness, à l'ouest et la Deveron, à l'est, où l'eau et — les Écossais l'affirment — l'air même agissent sur le bouquet. Mais le *blended* peut être distillé presque partout, et une grande usine peut en sortir autant en une semaine que la distillerie ancienne en une campagne de neuf mois.

Les Lowlanders comprirent vite qu'ils étaient sur une bonne piste avec leur *patent still.* Pourtant, il se passa du temps avant que les charmes de leur whisky ne fussent appréciés au sud de la frontière — jusqu'au milieu du siècle dernier; Winston Churchill a pu écrire : « Mon père n'aurait jamais bu de whisky, sauf quand il chassait sur les landes ou dans quelque endroit maussade et froid. »

Les distillateurs de type ancien virent d'un mauvais œil la nouvelle formule. En fait, ils refusèrent longtemps de la considérer comme du whisky. Ils lui contestèrent l'appellation de *scotch* et obtinrent en 1905 d'une commission officielle des poursuites contre certains débitants, pour « tromperie sur la qualité de la marchandise ». La cause est connue sous le nom de *Qu'est-ce que le whisky ?* Les juges du premier procès se partagèrent et, malgré sept audiences, ne parvinrent pas à statuer. Or, le problème se posait pour les distillateurs de grains : s'ils ne pouvaient user de l'appellation *scotch*, ils se voyaient bien mal partis. On décida finalement de s'en remettre, pour décision, à une Commission royale. Et il faut avouer que l'argumentation des distillateurs de malt d'orge était forte. En France, on ne peut appeler champagne un vin qui ne viendrait pas des régions champenoises délimitées par la loi et aucune eau-de-vie n'a droit à l'appellation cognac si elle est produite ailleurs que dans les vignobles authentiques

Page suivante : Autour d'une vodka limpide, au zeste de citron, nous trouvons une série de cocktails de couleurs diverses *(voir aussi le Répertoire des recettes).* Dans le sens des aiguilles d'une montre, en commençant par le « Bloody Mary », en haut, on voit : un « Bull Shot », un « Green Dragon », un « gimlet » (vrille), un « screwdriver » (tourne-vis), un « Black Russian » et un « silver fizz » à la vodka.

Suite page 46



Portrait de groupe de cocktails à la vodka



de Cognac. Partant de ce principe, les distillateurs de malt arguaient que, depuis des générations, le *scotch whisky* était reconnu comme alcool fait d'orge indigène maltée à laquelle une distillation et une maturation spéciales communiquaient sa qualité et son bouquet; il était donc unique dans ses caractères puisqu'on ne pouvait pas l'imiter et il représentait ainsi une valeur certaine et de grands bénéfices pour l'Écosse. La cause était bonne. Celle des producteurs de coupages ne l'était pas moins : ils plaidèrent que leur whisky, étant fait en Écosse était un vrai whisky, que ses caractères changeaient par vieillissement dans le bois, qu'il résultait d'une formule scientifique plus pure, en fait, que celle du simple malt. Ils produisirent des témoignages médicaux pour appuyer leurs dires et, au bout du compte, gagnèrent leur procès.

Nous sommes presque unanimes à leur en être reconnaissants. Car le scotch tel que nous le connaissons aujourd'hui est une des plus agréables boissons connues.

La façon de le boire est affaire de goût. Bien des malentendus sur la meilleure manière résulte d'une confusion entre le whisky de malt et le whisky de coupage; nombreux sont ceux qui n'ont jamais tâté du premier. Je ne l'ai fait que rarement et, dans ces rares occasions, j'ai reconnu sa noblesse : mais il n'est pas fait pour un vieux citadin comme moi. Il était distillé par des Highlanders pour leurs semblables, musclés, vaillants, hommes de plein air dans un climat rude et stimulant. Quand les Écossais disent que c'est un crime de mélanger soda et whisky, ils pensent au whisky de malt et, là, je leur donne raison. La même prétention est vraie pour le bourbon : il ne viendrait à l'esprit de personne d'ajouter du soda à un vieux bourbon de qualité — mais pour le *blended,* c'est une autre question.

Personnellement, je le préfère soit avec du soda et de la glace, soit sec dans un petit verre et une bonne rasade d'eau froide par-dessus; mais c'est une préférence toute personnelle. Je ne crois pas qu'il conserve son arôme dans aucun cocktail, à l'exception du *scotch mist* (servi sur glaçons). Quant à l'odeur de fumée que l'on obtient en séchant le malt sur un feu de tourbe, elle devrait être protégée par la loi. Aujourd'hui, 99 % du scotch que l'on boit hors d'Écosse est du whisky de coupage. Il forme un des chapitres les plus importants des exportations britanniques. Une moitié va aux États-Unis, et l'Europe est consommateur de quantités de plus en plus importantes. En France comme ailleurs, le scotch remplace le champagne pour les réceptions mondaines. En 1968, la France a importé plus de 15 millions de bouteilles. Depuis quelques années, les consommateurs ont préféré des alcools légers, secs, aussi a-t-on fait du whisky plus pâle — mais cela ne signifie pas qu'il soit plus faible en qualité ou en charge d'alcool, parce que la coloration est obtenue par du caramel ou par le vieillissement dans des futailles de *sherry.* Quand j'étais jeune, je jugeais de la force d'un *scotch soda* par sa couleur et je disais : « Eh, cela me paraît plutôt foncé; un peu plus de soda, s'il vous plaît. » Voilà comment on se trompe !

On met le scotch à vieillir dans des tonneaux de bois : la différence est sensible entre un whisky de huit ans et un de douze. Il ne vieillit pas en bouteille et il ne perd pas ses qualités quand il est débouché, pourvu que la bouteille, ou la carafe, soit hermétiquement rebouchée. Mais le whisky de malt passera. Mon plus jeune fils, qui a été négociant en vins, en a fait récemment l'expérience : il a versé un quart de bouteille de whisky de malt

dans une carafe et, en trois semaines, force et bouquet s'étaient évaporés.

Le bourbon. Il n'est pas possible d'être plus américain que le bourbon. James E. Pepper avait un grand-père, Elijah, qui s'installa dans ce qui devait s'appeler par la suite Old Pepper Spring, près de Lexington, où il mit en marche en 1780 une distillerie dans une cabane de rondins; James conserva la marque « Old 1776 » et la devise « Né avec la République » — vanterie sans doute, mais bien près d'être vraie.

A l'époque coloniale, le rhum était l'eau-de-vie établie, sans concurrence. La rupture avec l'Angleterre et la fin de la traite des Noirs changèrent tout cela. Mais une option, et fort heureuse, se présenta : les colons écossais et irlandais qui se déversaient en Pennsylvanie, par la vallée de la Shenandoah ou par le col de Cumberland, avaient apporté avec eux l'art du distillateur; c'étaient de vieux praticiens du *pot still,* cet instrument primitif mais efficace, dont le transport et le montage étaient si faciles. Ils distillaient des grains; le whisky était plus facile à porter au marché que le grain lui-même, du seigle ordinairement. Ils le troquaient contre du sel, du sucre, des clous, du fer en barres, de la poudre et du plomb, des feuilles d'étain. Le franc whisky de seigle était l'étalon stable des valeurs.

Pendant quelque temps, les pionniers du whiskey prospérèrent. Bientôt, cependant, ils furent exposés aux interventions de l'État; en 1791, l'argent était rare et George Washington décida d'appliquer une taxe sur la consommation du whiskey. L'indignation fut grande chez les Pennsylvaniens et elle suscita ce qu'on appelle la Rébellion du whiskey : les collecteurs d'impôts furent traités au « goudron-et-plume », on dut envoyer des troupes pour réprimer les troubles. Le calme fut rétabli sans effusion de sang, mais un certain nombre de cultivateurs prirent le large, dans le Kentucky, pays de maïs, où l'on échappait à la dépression d'après-guerre, à la Confédération fastidieuse, aux impôts accablants et aux tracasseries administratives. Ils continuèrent à faire du whiskey de seigle jusqu'au jour, ou plutôt jusqu'à l'année, où la récolte manqua; ils mélangèrent alors du maïs au seigle dans la cuve-matière et trouvèrent le résultat excellent. Comme ils travaillaient dans le comté de Bourbon, leur whiskey fut appelé *whiskey bourbon.* Les distillateurs continuèrent à utiliser le maïs comme céréale de base et aujourd'hui la loi nationale exige que tout bourbon contienne au moins 51 % de maïs. Outre le bourbon et le whiskey de seigle, il existe un whiskey de maïs dont le moût doit contenir au moins 80 % de maïs; il est bourru, incolore et on ne le vend que dans les campagnes.

Bien souvent, l'histoire des vins et des spiritueux n'a dépendu que de la chance ! C'est elle qui révéla aux Kentuckiens que le whiskey se bonifie avec le temps; dans le gros commerce qu'ils entretenaient avec la Nouvelle-Orléans, ils expédiaient les fûts par voie fluviale et ils devaient attendre le printemps, pour la montée des eaux : ils s'aperçurent que leur whiskey était meilleur à la Nouvelle-Orléans. Il avait mûri pendant l'attente et la descente du Mississippi.

Le Kentucky fut bientôt parsemé d'alambics privés, installés dans les vallées où coulait de l'eau claire et froide, celle qui, dit-on, fait l'herbe bleue, les chevaux fringants et les filles jolies. La nature de l'eau a certainement une grande influence sur le goût du whiskey; l'expérience avait enseigné que la meilleure eau était celle des sources qui jaillissent des roches calcaires. Une zone calcaire s'étend de la

Suite page 54

Le scotch : des douces collines et des clairs ruisseaux, nous tirons un alcool à nul autre pareil

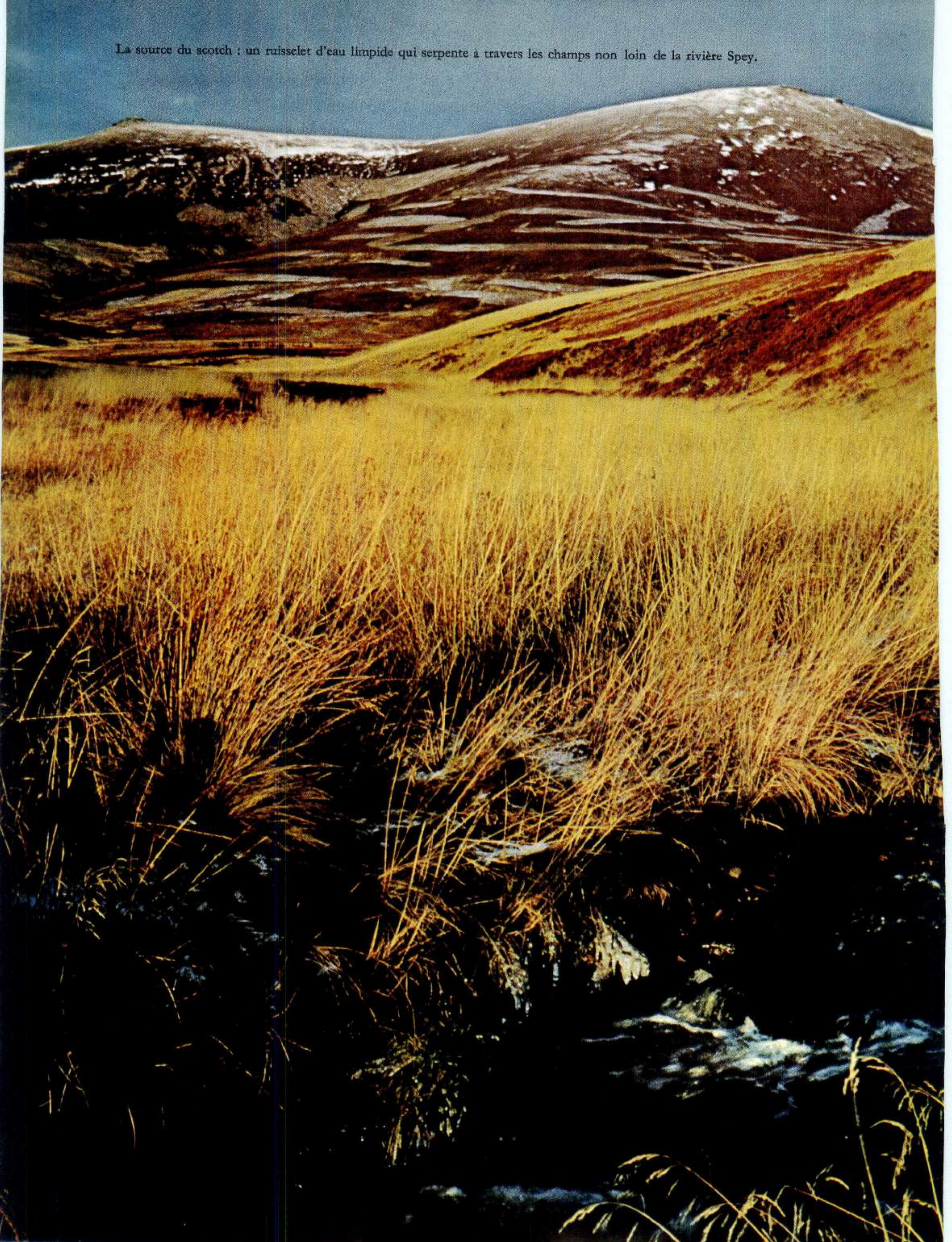
Toujours imité (jamais égalé) dans d'autres pays, le scotch est étroitement lié aux hautes et basses terres de ses landes de bruyères natales. C'est un composé d'ingrédients propres à l'Écosse : l'eau cristalline des ruisseaux que les Écossais appellent *burns,* l'orge récoltée sur les versants des montagnes, ou *braes,* la tourbe qui lui donne son goût de fumée caractéristique, et même, aux dires des autochtones, l'air limpide qui flotte sur l'Écosse.

Le scotch, à l'origine, était une eau-de-vie pure appelée whisky de malt — parce qu'il était fait uniquement d'orge germée (maltée), après immersion dans l'eau et avant fermentation. Boisson forte et âpre pour le palais de la plupart des buveurs, à l'exception des Écossais, qui se targuent de l'aimer, le scotch est encore fabriqué, et une partie est destinée à l'exportation; cependant, ce que le reste du monde appelle « scotch » est un coupage, jusqu'à 60 %, de ce whisky de malt avec des alcools de maïs et de l'orge non-maltée.

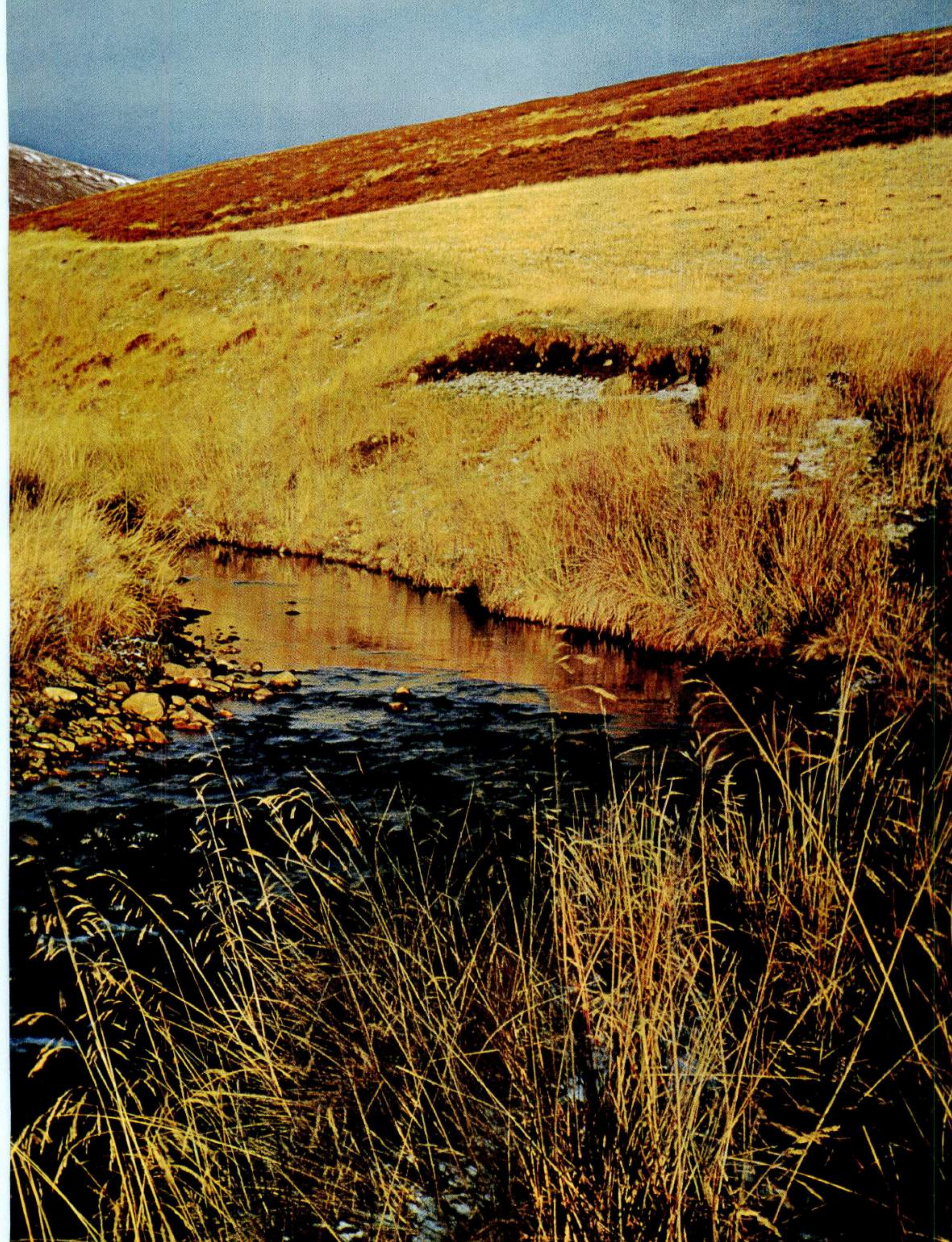
Les proportions exactes et les origines des ingrédients — il peut entrer jusqu'à cinquante sortes de whisky dans un seul scotch — sont des secrets de fabrication jalousement gardés; le seul renseignement que les distillateurs n'enferment pas dans leur cœur d'Écossais et dans leurs caves voûtées est l'âge de leur produit. La loi britannique exige que tout scotch mûrisse pendant trois ans au moins, mais il a le plus souvent quatre ans quand il est mis sur le marché. Plus le scotch est vieux, plus il est cher — bien que beaucoup d'experts estiment qu'il ne se bonifie plus après douze années de tonneau.

Dégustation à la distillerie Glenlivet, sur la Spey, en Écosse : le propriétaire de la firme, le capitaine W. Smith Grant *(à gauche)* hume un échantillon, en compagnie de son directeur, Robert Arthur. Le capitaine Smith Grant descend du fondateur de la distillerie qui, en 1823, fut la première à recevoir une patente du gouvernement britannique; elle produit aujourd'hui un scotch supérieur, hautement considéré, le Glenlivet. Il s'agit d'un whisky de malt vendu pur, en bouteille, au public ou, en gros, à d'autres distillateurs pour être transformé en « blended » scotch. Le liquide clair que l'on voit dans le verre sur le bureau du capitaine est du whisky fraîchement distillé; c'est seulement après des années de maturation, souvent dans des fûts utilisés à l'origine pour le sherry, que le scotch prend la chaude couleur familière à ses amateurs. La limpidité absolue du whisky nouveau reflète la pureté des cours d'eau du bassin de la Spey *(pages suivantes),* largement mis à contribution par les nombreuses distilleries qui se nichent dans les vallées.

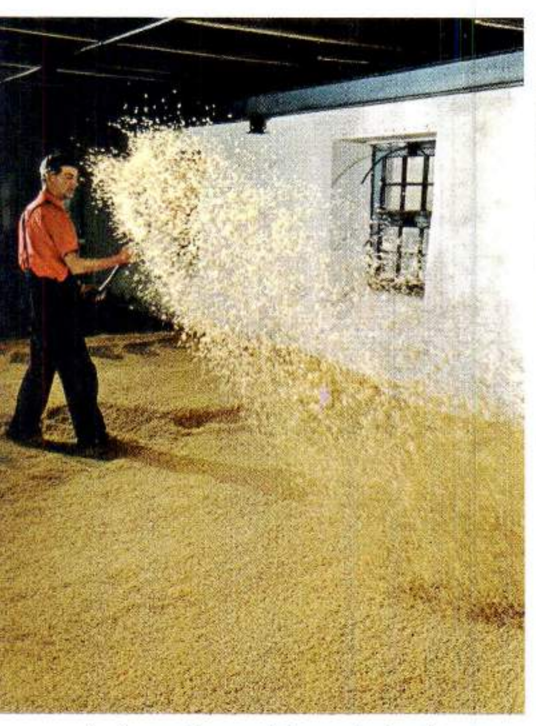




La source du scotch : un ruisselet d'eau limpide qui serpente à travers les champs non loin de la rivière Spey.



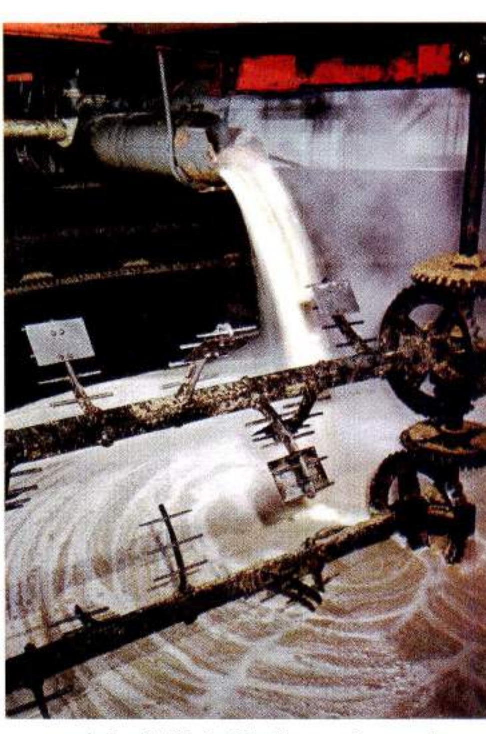
Comment on transforme l'orge en un liquide doré, le scotch



1 Après que l'orge a été trempée dans l'eau, on la répand sur le sol (distillerie Glenfarclas, région de la Spey) pour la « malter », c'est-à-dire la laisser germer.



2 Deuxième phase à la même distillerie : le malt d'orge est séché sur un feu de tourbe *(au premier plan)* qui donne au scotch son odeur de fumée caractéristique.



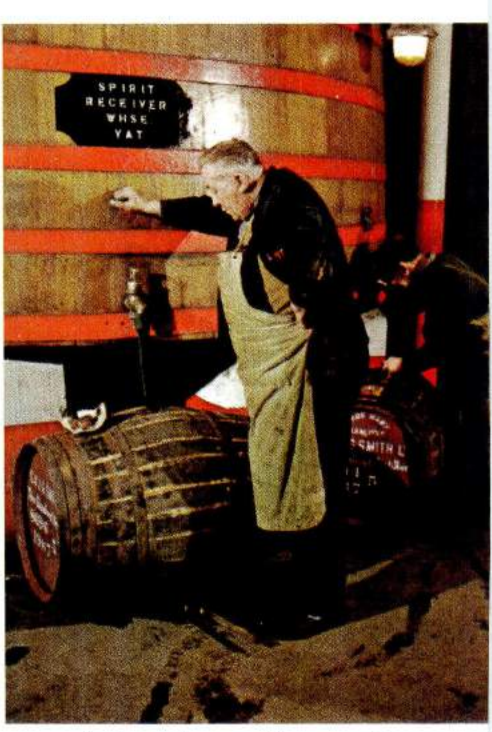
3 A la distillerie Glenlivet qui ne malte pas elle-même son orge, le malt est baigné dans l'eau chaude d'une énorme cuve.



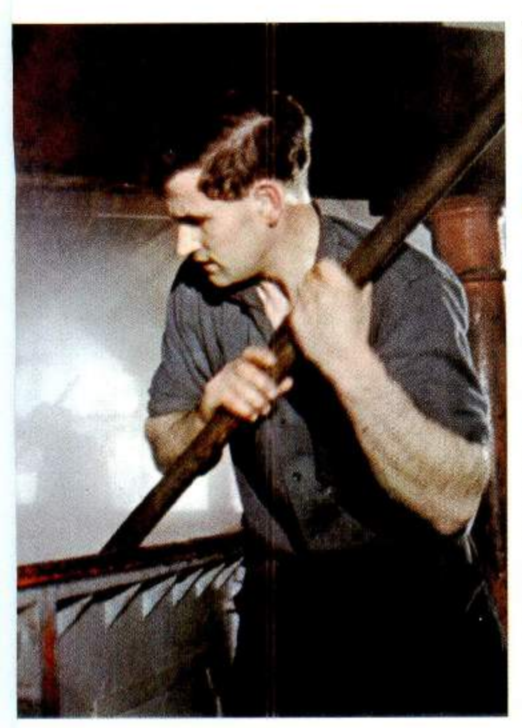
7 Ce *low wine* traverse le « coffre-fort », cadenassé par les agents du fisc, pour passer à la distillation qui en fera du whisky légal.



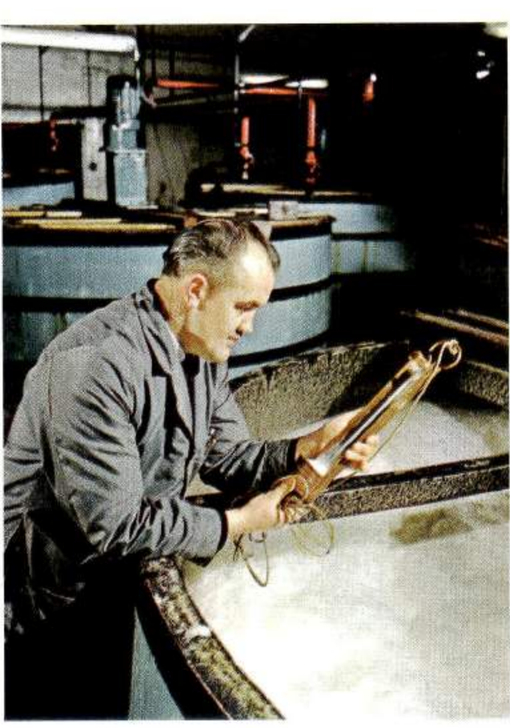
8 Au moyen de l'hydromètre, qui permet de mesurer le degré d'alcool, un agent des contributions vérifie la richesse du whisky nouveau.



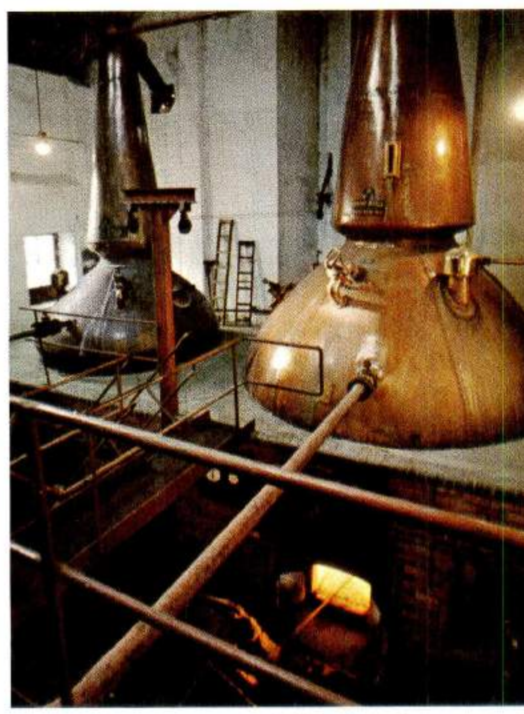
9 Après avoir ramené la proportion d'alcool à environ 55 %, par addition d'eau, le whisky est mis en tonneau pour y vieillir.



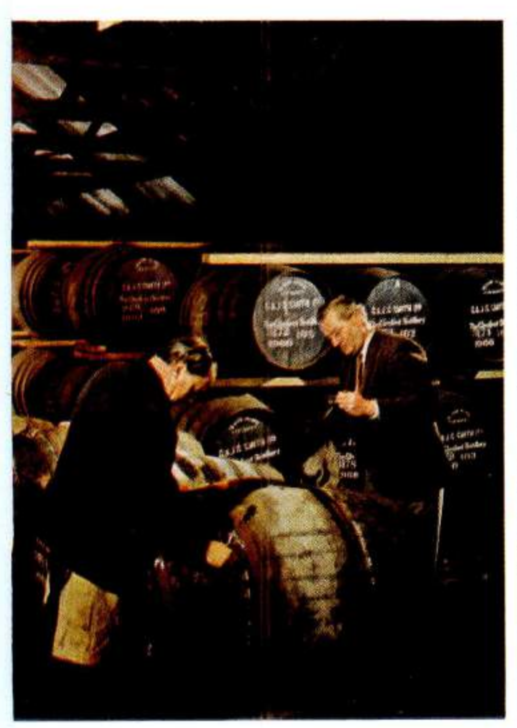
4 On remue le mélange pendant les quelques heures de son séjour dans la cuve. A la fin, la plus grande partie de l'amidon de l'orge a été transformée en sucre.



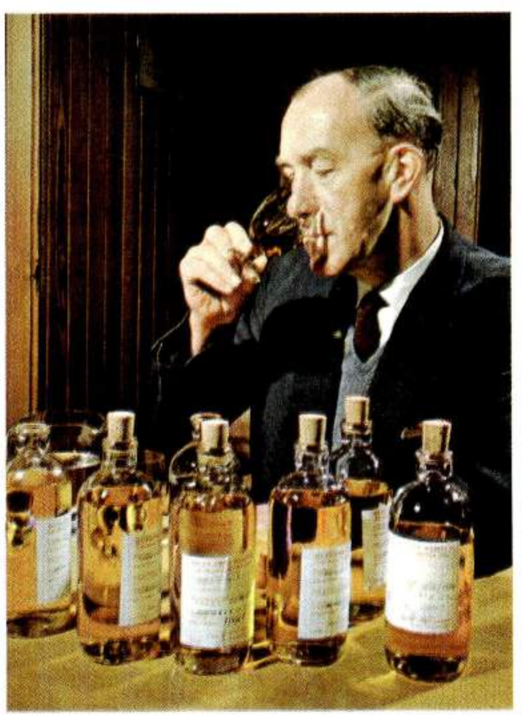
5 On surveille la température du liquide qui a été soutiré et mis à fermenter dans des bacs, après addition de levures; elles transforment rapidement le sucre en alcool.



6 La solution est distillée dans de grands alambics en cuivre; la première distillation donne une boisson faiblement alcoolisée connue sous le nom de *low wine* (piquette).



10 A mesure que le whisky approche de sa maturation, des prélèvements d'échantillons permettent de nouvelles et rigoureuses vérifications par les agents du fisc.



11 Robert Arthur, directeur général de Glenlivet, procède à un ultime « nosing » (examen par l'odorat) d'un échantillon de whisky de malt.



12 Dans un magasin de coupage, un ouvrier prélève un échantillon de whisky de malt pour un essai de mélange. Au-dessus, les réservoirs blancs contiennent du « blended » whisky (coupé).



La même variété d'opinions que l'on entend aux courses rend les Américains célèbres pour leur inépuisable liste de *mixed drinks*. Les goûts locaux sont si différents qu'il existe pour chaque recette des douzaines de variantes. On a présenté ici douze cocktails favoris des bars et des salons. Sur cette page, on voit un « Old fashioned » (à l'ancienne) avec un zeste de citron, et un autre avec de l'écorce d'orange et une cerise. Le rang du milieu réunit trois « Martinis » : le « Gibson » avec un oignon confit, le « Dry Martini » avec une rondelle de citron et le « Perfect Martini », mélange de Martini doux et sec avec de l'écorce d'orange en garniture. Au fond, un *whiskey sour* (aigre) et un abricot *sour*. Sur la page de droite, dans les verres à pied, deux « Manhattans » : 'un, classique, servi avec une cerise, l'autre, un « parfait », où vermouths doux et sec sont mélangés à du whisky et servi avec un zeste d'orange. Au premier rang, trois scotch classiques : « Scotch and soda », Scotch « on the rocks », « Scotch mist », sur de la glace finement écrasée et un zeste de citron.

Pennsylvanie occidentale, par l'Indiana du Sud, jusqu'au Kentucky; une autre se trouve à l'est de Baltimore : ce sont encore les principales patries du whiskey.

Le processus est tout simple : le maïs est lavé et grossièrement moulu; les grains concassés sont brassés, puis mélangés à du seigle dans de l'eau calcaire; dans la méthode dite *sweet mash,* ou brassage doux, le malt d'orge est semblable à celui des brasseries et on l'ajoute au « fardeau » (malt et eau chaude). On touille, on chauffe et on refroidit; après addition de levures fraîches, le tout est mis à fermenter dans une cuve ouverte : on a maintenant une bière de brasseur, prête à devenir, par distillation, du whiskey.

Dans la méthode du *sour mash,* ou brassage aigre, le malt est échaudé avec de la rinçure bouillante — le résidu d'une précédente distillation; cette méthode doit son nom à une pellicule acide qui surnage dans l'alambic — bien que le whiskey final n'ait rien en lui-même d'acide. Quand le malt a été ébouillanté, on le laisse jusqu'au lendemain, à refroidir et, comme on a vu, à aigrir; c'est alors que l'on distille.

Ici, en Europe, sa popularité est lente à monter car le prix, assez élevé, le situe dans le domaine des connaisseurs. Malgré cela, des importateurs français notent que la consommation a nettement augmenté depuis trois ans.

L'imbroglio des étiquettes. Il y a matière à confusion dans la nomenclature des whiskeys américains. Le whiskey de seigle et le bourbon se classent de trois manières : *straight, blended straight* et *blended.*

Le *straight* est distillé à 80 % d'alcool au plus; ensuite il est coupé d'eau, mis à vieillir dans des tonnelets en chêne récemment flambés, coupé encore, jusqu'à obtenir le degré voulu, entre 40° et 50°. Dans la distillation, plus le degré de départ est bas, plus le produit aura de corps, d'arôme et de bouquet. Certains des bourbons les plus corsés sont distillés à 63° pour qu'ils retiennent le plus possible de



la saveur d'origine; puis on les ramène au degré marchand.

Le *blended straight* est composé de deux whiskeys purs, ou plus encore; on lit sur l'étiquette : « bourbon — mélange d'alcools purs ».

Le *blended* est une mixture de whiskey et d'alcools neutres, que l'on appelle parfois « alcools silencieux » : ceux-ci sont presque de l'alcool absolu, car ils pèsent 90° et davantage. A ce degré, l'alcool perd pratiquement toute saveur; le *blended* est, par conséquent, plus faible d'arôme et de bouquet que le *straight ;* il est aussi moins cher et, parce que chacun de ses ingrédients est moins nettement fruité, il est plus aisé d'en tirer un alcool standard dont le goût ne variera pas d'une année à l'autre. Ce whiskey compte pour 25 % dans la totalité des spiritueux vendus aux États-Unis.

Dans l'est du pays, le *blended* est souvent pris, à tort, pour du whiskey de seigle. Lorsque vous commandez un « Old fashioned » (alcool de seigle, à l'ancienne) dans un bar de New York, par exemple, on vous le servira à base de *blended* qui sera, ou ne sera pas — et le plus souvent ne sera pas — du whiskey de seigle authentique. Les mélanges sont, pour la plupart, composés d'alcool de maïs et d'alcools neutres, mais on peut utiliser aussi tous les autres alcools de céréales, seuls ou associés.

Le timbre vert sur la capsule de certaines bouteilles de whiskey américain spécifie qu'il a été mis en bouteille à l'entrepôt, *bottled in bond,* mais ne constitue pas une garantie de qualité. Il donne cependant à l'acheteur la certitude d'un whiskey pur, produit dans une seule distillerie en une seule campagne, mis en bouteilles à 50° et conservé dans les magasins de l'État pendant au moins quatre ans.

Parmi tant d'excellents cocktails à base de whiskey, le « Old fashioned », le *whiskey sour,* le « Manhattan » sont les plus courants; cependant, en termes de légende, le « Mint julep » (bourbon froid, à la menthe) est le plus célèbre. Des duels oratoires se sont livrés sur la véritable manière

Voici, resplendissant dans les grandes timbales d'argent traditionnelles, une gerbe de « Mint julep » chargée de bourbon, prête à être servie, à Louisville, où se court chaque année le derby du Kentucky — et où le « julep » entre pour une part presque aussi importante que les chevaux.



de le servir, mais personne n'a contesté sa suprématie. Le dernier mot sur la question est sans doute celui d'un magistrat, Soule Smith, qui, à la fin du siècle dernier, proclamait : « Le miel de l'Hymette n'apportait pas à l'âme autant de consolation, le nectar des dieux, à côté, paraît plat... le bourbon et la menthe sont des amants... ils vivent dans le même pays, nourris des mêmes sucs... Comme le cœur des femmes, la menthe exhale son plus doux parfum quand elle est meurtrie. »

Mais il existe des connaisseurs qui soutiennent que le whiskey de seigle et le bourbon sont des alcools trop nobles pour se mésallier dans des cocktails et je ne suis pas loin d'être de leur avis. Quand je commande un « Old fashioned », je prie le barman de mettre le moins d'Angusture possible et pas d'eau du tout. Ce que je savoure le plus, c'est la première gorgée de bourbon, avant que la glace et les « saletés » qu'on ajoute aient fait leur œuvre. A une « cocktail party » de consulat ou d'ambassade, quand on me demande de choisir, j'opte d'ordinaire pour un bourbon « on the rocks ».



Le « Mint julep » devrait toujours être servi glacé — bourré de glace au préalable et passé au réfrigérateur pendant tout le temps nécessaire à la formation de glace sur la paroi extérieure du verre, ou de la timbale d'argent. Une paille aide à se frayer un chemin à travers la menthe et la glace.

Les whiskeys irlandais et canadiens ont leur arôme particulier. Nombreux sont ceux qui ont découvert dans le whiskey irlandais la boisson de leur choix — et l'on rangera parmi eux presque tous les Irlandais. Bien qu'il soit tiré des mêmes céréales que le scotch (orge maltée et non maltée et maïs), le whiskey irlandais a subi trois distillations; on le fait au *pot still* exclusivement et, contrairement au scotch, il n'a pas de fumet de tourbe car le grain sèche avant distillation sans contact avec la fumée de tourbe. Les impôts sur le whiskey sont si lourds en Irlande qu'une quantité importante est produite en fraude, pour le marché noir. Le whisky canadien est plus répandu que l'irlandais aux États-Unis; il est produit à partir des meilleurs qualités de maïs, de seigle et d'orge et, comme beaucoup de coupages américains, il est léger de couleur et de bouquet.

Mais en voilà assez sur les alcools qui entrent dans les cocktails. Il y a une autre boisson que notre maître de maison imaginaire peut servir à ses invités avant de passer à table : il s'agit de l'apéritif, dont nous allons parler dans les pages qui suivent.


QUINQUINA DUBONNET
Chéret
APÉRITIF
Dans tous les Cafés

III

L'heure de l'apéritif

Des affiches comme celle-ci, que l'on voyait sur tous les murs de Paris, contribuaient à faire de la capitale et de ses cafés le « Gai Paris » des années 1890. Elle est due à Jules Chéret, le premier des affichistes modernes; le modèle n'en est pas connu, mais des célébrités comme Sarah Bernhardt et Yvette Guilbert ont souvent posé pour les peintres — dont Toulouse-Lautrec — qui s'engagèrent après Chéret dans la nouvelle forme d'art qu'était alors la publicité.

Les Français ont toujours été, et à bon droit, considérés comme les autorités mondiales en matière de gastronomie. A leur avis, une boisson faiblement alcoolisée s'impose avant le repas pour mettre en mouvement les sucs gastriques, et ils ont créé une lignée de délicieux élixirs, qu'ils appellent « apéritifs », pour remplir cette fonction. Les Italiens, tous les peuples méditerranéens — et les Américains même — se sont précipités à leur suite. Pour beaucoup d'entre nous, un des plus frappants souvenirs de nos premiers voyages en France ou en Italie était cette inépuisable publicité, peinte ou affichée, de Byrrh, Saint-Raphaël et Cinzano. Mon cœur bondissait quand, à la sortie du tunnel après Beaulieu, je lisais, à Villefranche, sur le front de mer, l'enseigne bleue de Dubonnet; elle a survécu à l'occupation allemande mais non pas à la marche du progrès, et elle n'y est plus, hélas*.

Il existe beaucoup d'apéritifs qui seraient une admirable introduction à un dîner savamment planifié, mais le choix dépend du genre de dîner que vous entendez offrir. Si c'est un genre de buffet, avec les vins appropriés, vous pouvez consacrer une heure au cocktail, pendant lequel rien n'empêche de manger un peu. Mais le dîner auquel nous pensons est recherché et comporte des vins variés; il est souhaitable que les invités prennent place à table avec des appétits neufs et un estomac simplement taquiné. Si vous allez servir de grands vins, il est nécessaire alors d'avoir des invités qui les apprécieront et sur lesquels on peut compter pour arriver, à l'heure, par respect pour ces vins, ainsi, le moment d'attente ne dépassera pas un « bon quart d'heure » et l'on se contentera d'un cocktail,

* N. du P. : L'affichage de la publicité des apéritifs et alcools est maintenant interdite.

d'un whisky ou d'un apéritif. C'est tout à fait autre chose si ces préliminaires, accompagnés d'amuse-gueule, s'allongent pour devenir à eux seuls un repas, comme cela se pratique aujourd'hui dans quelques foyers français qui singent les coutumes étrangères.

La plupart des apéritifs que nous allons présenter sont des vins aromatisés, qui ont été enrichis et traités avec des herbes ou des ingrédients spéciaux, racines, écorces, fleurs.

Parmi ceux qui ont traversé la frontière française, le Dubonnet est le plus répandu, grâce à une campagne publicitaire très poussée et à la nostalgie qu'il évoque en ceux qui ont visité la France. On le prépare à partir de vin sucré, auquel on communique l'astringence nécessaire grâce à des écorces amères et du quinquina; il existe aussi en blanc. Les trois autres apéritifs introduits aux États-Unis depuis la Seconde Guerre mondiale sont le Byrrh, le Saint-Raphaël, le Lillet. Le Byrrh est un vin rouge qui a subi une alcoolisation et un traitement au quinquina. Le Saint-Raphaël lui est très semblable, mais les composants n'y sont pas dans les mêmes proportions. Le Lillet ne contient pas de quinquina, mais il a été fortifié en alcool; il est blanc ou rouge et plutôt doux.

Le vermouth, apéritif si populaire, n'est pas, à proprement parler un vin, bien qu'il soit fait à partir de vin rouge ou blanc. C'est un des spiritueux les plus « fabriqués » : on n'y fait pas macérer moins de quarante aromates, on ajoute de l'alcool, il est pasteurisé, réfrigéré, soigneusement filtré, pour lui donner une stabilité qui résiste à tout, sauf à l'extrême chaleur. Son rôle diffère sensiblement de celui des autres apéritifs, car sa principale fonction aujourd'hui, en Amérique et en beaucoup d'autres pays, est d'entrer dans la composition des cocktails. Peu d'Américains trouvent le vermouth français, qui est sec, attirant par lui-même, mais, si peu qu'on en use, il entre dans le cocktail, le « dry » Martini. Le vermouth italien, au contraire, qui est doux, est très répandu servi glacé.

Depuis longtemps populaire en France et se répandant aux États-Unis, le vermouth-cassis est obtenu en y ajoutant quelques gouttes de crème de cassis, liqueur typiquement française faite avec ces groseilles noires. Les Français boivent aussi le cassis avec du vin blanc sec, mélange qu'ils appellent quelquefois « Kir ».

Les préférences des Italiens vont à un apéritif assez amer, le Campari; ils le mélangent avec du soda, ce qui est très rafraîchissant. En réalité, le Campari est un *bitter* italien et, comme le Fernet Branca et l'Amer Picon, il sert souvent dans les cocktails. Les *bitters* sont des liqueurs amères. Parmi les cocktails à base de Campari, citons l'Americano : vermouth italien, Campari, une rondelle de citron et un jet de soda. Ou encore le Negroni : c'est un Americano agrémenté de gin ou de vodka, qui coûte moitié plus et auquel je préfère l'Americano simple.

Apéritifs méditerranéens. Un autre apéritif se rencontre rarement en Angleterre et aux États-Unis : le Pernod, et son émule le Ricard ou pastis (comme on l'appelle sur la Riviera), alcools méditerranéens parfumés à l'anis et à la réglisse tout comme le sont, en Méditerranée orientale, l'ouzo et l'arak. Ils sont presque tous à peu près incolores, prennent une teinte laiteuse dans l'eau et sont très chargés en alcool. Au Liban et en Syrie, l'arak est fait à partir du raisin, en Irak et en Égypte avec des dattes; l'arak est appelé *raki* en Turquie et dans les Balkans, où on le tire de bien des choses — pommes de terre, prunes,

mélasse, vin ou grains. D'un goût analogue, l'anis est aromatisé avec les graines de l'anis étoilé; il est extrêmement populaire en France et en Espagne, où on le sert aussi bien comme liqueur que comme apéritif. Au fond, je n'aime rien de tout cela et il m'arrive de me demander pourquoi j'en bois tant : quand j'ai goûté à l'ouzo, pour la première fois, en 1926, je n'ai pu finir mon verre.

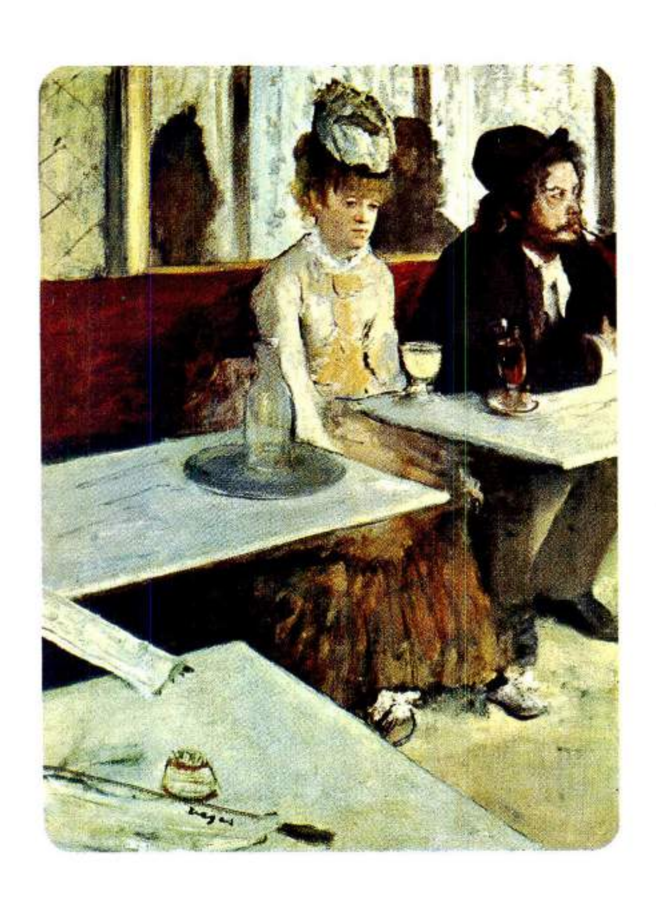
Si vous sirotez de l'arak au Moyen-Orient, les Arabes auront la sollicitude de vous prévenir qu'il est important de grignoter quelque chose en même temps. Sinon, on vous en avertit, vous verrez soudain la pièce tournoyer autour de vous; mais deux bouchées d'aliments solides vous rendront l'équilibre. Aussi, dans les cafés au Moyen-Orient, sert-on généralement avec l'arak un ensemble de plats appellé *mezze,* comparable au *smorgasbord* scandinave. Il s'agit d'une quarantaine de hors-d'œuvre variés, fortement aromatisés, habituellement composés de crudités, viandes froides, salades, etc. qu'agrémentent pistaches et noix. En fait, le *mezze* constitue à lui seul presque un repas.

Mais, de tous ces apéritifs au goût de réglisse, c'est le Ricard et le Pernod que nous connaissons le mieux en Occident. Ce sont les successeurs du breuvage qui fut si populaire à Paris jusque vers 1914 — l'absinthe. Il ne reste plus beaucoup de gens pour s'en souvenir, car ses effets meurtriers l'ont fait interdire par le gouvernement français au début de la Première Guerre mondiale, suivi en cela par bon nombre d'autres états. On la servait à Londres dans la salle Domino du Café Royal. C'était un liquide vert : on en mettait un peu dans un grand verre qui portait en haut, dans un filtre d'argent, un morceau de sucre. On versait de l'eau sur le sucre et elle tombait goutte à goutte sur le liquide qui se troublait lentement. J'en ai fait une fois l'essai, et la première gorgée m'a suffi. Aujourd'hui, peut-être, l'aimerais-je...

L'absinthe était si populaire à cette époque qu'on appelait l'heure de l'apéritif, dans l'après-midi, « l'heure verte ». L'absinthe elle-même est une herbe qui, disait-on, conduisait à la folie ou au suicide — réputation qui, à elle seule, l'aurait rendue chère aux décadents. Une mystique particulière grandit autour du breuvage vert. Certains assuraient qu'elle doublait le pouvoir enivrant de tout ce que l'on buvait après elle. C'était certainement un admirable moyen de se ravigoter après une mauvaise traversée de la Manche. On suppose qu'elle a précipité la fin de beaucoup de poètes et de peintres; c'est probable, moins par la faute de l'absinthe que de sa force — elle contenait de 70 à 80 % d'alcool. Dans le quartier londonien de Soho, vers 1920, on commandait un Martini dry avec une goutte — c'est-à-dire non pas du *bitter* mais de l'absinthe; comme le Martini anglais à cette époque était moitié gin moitié vermouth français, on comprendra qu'il n'avait aucunement besoin d'être renforcé ! L'ancienne absinthe a presque disparu, bien qu'on en puisse trouver encore en Espagne, où elle est fabriquée à Tarragone. Le Pernod exporté de France, aux États-Unis ou en Europe, est moins chargé en alcool et ne contient pas d'absinthe.

Apéritifs nordiques. Nous avons déjà signalé la vodka parmi les composants d'un « dry ». Mais c'est en qualité d'apéritif que la vodka a d'abord servi, et durablement, l'humanité. La vodka que l'on boit maintenant en Amérique et en Angleterre n'est pas celle qui jouait un rôle si prépondérant dans les romans russes d'avant la Révolution

Suite page 64



L'atmosphère des cafés célébrée par les artistes

Au temps où, à Paris, l'absinthe servait à porter des toasts, voilà à quoi ressemblaient les bistrots, les cafés qui s'égrenaient le long des trottoirs. Là s'entassaient Parisiens en goguette, musiciens, écrivains, mais surtout des artistes qui venaient à la fois savourer l'heure de l'apéritif et tenter de fixer sur leur toile l'ambiance particulière à leur lieu de rencontre favori. Ci-dessus, l'*Absinthe* peinte pendant les années 1870-1880 par Degas, nous conserve le portrait d'Hélène Andrée, actrice très connue à l'époque. A droite, le *Moulin de la galette* d'Auguste Renoir : l'artiste aimait tant ce bal musette qu'il l'a peint deux fois. Aujourd'hui, la puissante et délétère absinthe, proscrite par les Pouvoirs publics, a disparu, mais les cafés continuent à ne pas désemplir — depuis l'aube où l'ouvrier y prend son casse-croûte arrosé de vin blanc, jusque tard dans la nuit... une fois épuisés les potins, analysée la politique, évaluées les filles et avalé le dernier verre.



Ci-contre : A l'approche de cette charmante heure de l'apéritif, il est bon de rappeler que ces vins sont la simplicité même à servir : la plupart n'ont besoin que d'être rafraîchis. Les anis demandent à être additionnés d'eau — qui forme un nuage — et les amers, comme le Campari, sont souvent mélangés à du soda. On voit ici, sur un plateau d'argent, neuf apéritifs populaires. Au premier rang, à partir de la gauche, un vermouth doux et un autre, sec, servis avec des glaçons, un Lillet demi-sec et un Byrrh doux-amer à la glace; au milieu, un Pernod glacé à goût de réglisse, un Saint-Raphaël et un Punt e Mes, tous deux légèrement acides, un Campari-soda, le plus amer du groupe. En arrière, du champagne (le favori de l'auteur) et un Dubonnet blanc, glacé, plus léger et plus sec que le rouge. Sur les plateaux, quatre hors-d'œuvre alléchants : en haut, des boulettes de steak tartare remplies de caviar noir et saupoudrées de ciboulette, des chapeaux de champignons avec farce de beurre, d'anchois et de fromage. A l'étage inférieur, des canapés ronds, à l'oignon, roulés dans le persil, et d'autres canapés avec poulet en salade et noix.

et que j'ai bue moi-même à Moscou en 1933. On prenait cette vodka dans un petit verre : c'était huileux, et le goût m'en parut plutôt nauséeux. On ne la sirotait pas, on se lançait tout le contenu du verre dans l'arrière-gorge et on prenait une bouchée de hors-d'œuvre, du caviar s'il y en avait, ou, à défaut, du hareng ou des anchois. Dans l'ensemble, l'effet était assez agréable : la saveur du hors-d'œuvre s'en trouvait relevée, le sang brûlait les veines. La vodka n'était pas exagérément alcoolisée — 40° seulement.

J'ai trouvé beaucoup de charme à un autre apéritif nordique, le schnapps des Scandinaves. La Suède, la Norvège, l'Allemagne du Nord en ont chacune leur variété, mais l'aquavit du Danemark est le plus connu à l'étranger. Il est fort — 45°; le bruit court qu'il est fait avec de la sciure; en réalité, c'est le produit de la distillation de grains ou de pommes de terre, aromatisé souvent avec du cumin; il doit être servi glacé dans un petit verre frappé; c'est un admirable prélude au repas, mais il ne convient pas aux réceptions et buffets debout, car il faut le boire en mangeant, accompagné de bière, tous les convives assis autour de la table.

Le service de l'aquavit obéit à un rituel : vous ne vous asseyez jamais sans lever votre verre à l'un des convives, en disant *skoal* (il y eut un temps où l'usage était qu'aucun invité ne pouvait boire avant que la maîtresse de maison n'ait bu à sa santé, mais cet usage s'est perdu quand on a reconnu son effet fâcheux sur la tranquillité d'esprit de l'hôtesse). Levez votre verre, regardez par-dessus, dans les yeux, votre vis-à-vis, penchez la tête en arrière et videz votre verre, puis croisez de nouveau les regards, saluez en baissant la tête et reposez votre verre.

Les mets qui accompagnent l'aquavit sont normalement salés, comme le hareng, les anchois; parfois, on sert des canapés et l'on peut boire de la bière entre les coups d'aquavit. D'ordinaire, on vous offre deux verres d'aquavit et une bouteille de bière avant une entrée chaude — accompagnée parfois de vin; mais le vin est cher en Scandinavie et il est plus probable que l'on vous servira de la bière. Peut-être continuera-t-on à vous verser de l'aquavit, en particulier si le menu est riche; il est plus fréquent que la boisson du repas soit de la bière et que, si l'on sert du fromage, l'aquavit alors reparaisse; après quoi, on débarrasse la table pour le dessert et le café, que les Danois aiment tant et font si bien.

A dire vrai, si vous offrez de l'aquavit, ce doit être avant un repas scandinave : ce n'est donc pas un « apéritif » convenable pour un dîner dont l'objectif est la dégustation de vins fins.

Voici encore un breuvage local, et violent, la tequila, produite par distillation d'une variété d'agave que l'on ne cultive que dans l'état mexicain de Jalisco. Les Mexicains la boivent pure en l'accompagnant d'un rite approprié : une pincée de sel sur le dos de la main, le pouce et l'index tenant une rondelle de citron, dans l'autre main un pistolet — pardon, un petit verre chargé de tequila; vous donnez un coup de langue sur le sel, vous vous tirez la tequila dans la bouche, vous avalez et vous mordez aussitôt dans la tranche de citron.

Cet apéritif a peu de chance d'être jamais populaire chez les gens du Nord, dont le palais n'a pas été blindé par l'usage effréné du piment; mais on en a usé récemment, avec efficacité, dans le Margarita, où la rudesse d'une once (28,33 g) de tequila est apaisée par un filet de Triple Sec et par le jus d'un demi-citron; on secoue bien le mélange avec de la glace et on le passe à travers un



linge dans un verre dont le bord a été frotté de sel.

Je n'oublie pas le plus noble des apéritifs — qui est le *sherry,* ou xérès, idéale mise en train d'une soirée consacrée à la bonne chère, au bien-boire et à leur chaleur communicative. Pourtant, je préfère en parler plus tard, à la fin du livre, avec deux autres grands vins de liqueur, le porto et le madère. Car le xérès, comme eux, peut être à la fois un vin de dessert et un apéritif.

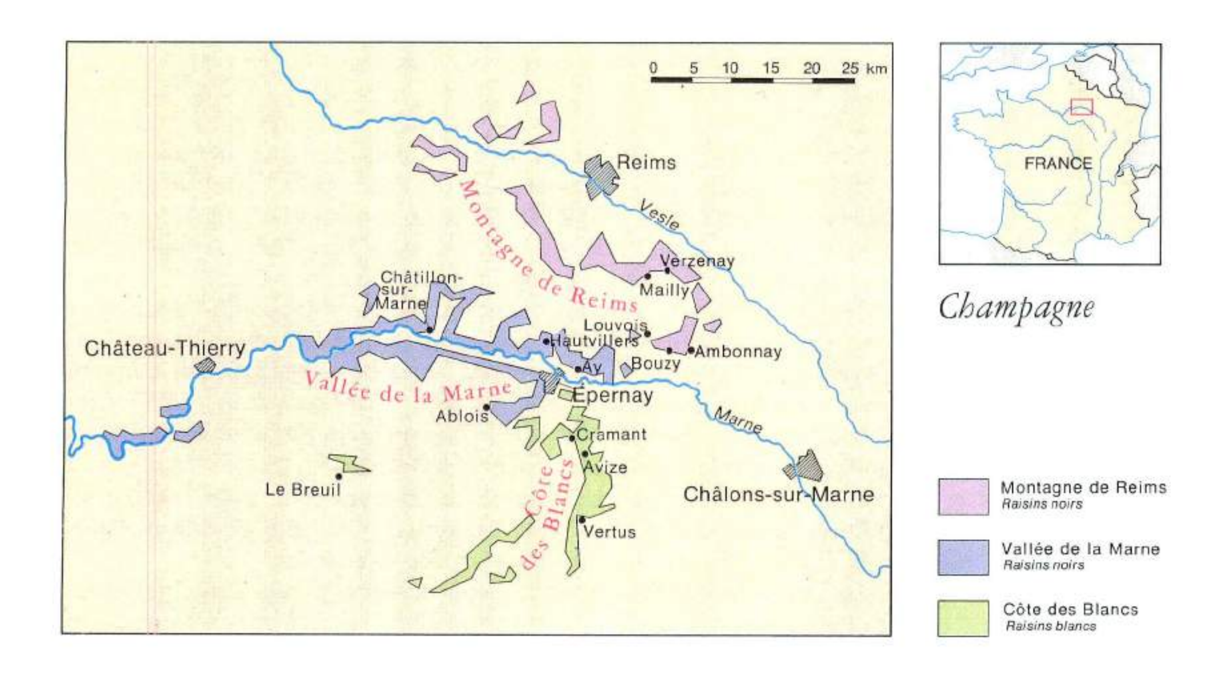
Le champagne. Chacun de ces apéritifs aide à préparer le palais, à mettre le corps et l'esprit en repos. Mais, pour l'auteur, il n'y a rien de meilleur avant le dîner qu'un verre de champagne millésimé.

La carrière du champagne a été mouvementée et sa fortune a connu maintes vicissitudes. C'est, dans sa version première, un vin blanc pétillant, produit de raisins noirs, en majorité, vendangés dans une zone déterminée autour de Reims et d'Épernay. C'est un vin soumis à une préparation spéciale, qui interrompt le processus naturel de la fermentation : il est l'objet de plus de soins et d'attentions qu'aucun autre vin au monde. Mais il a été aussi associé à l'idée de frivolité, de vulgarité et aux galanteries des salons particuliers de certains restaurants : c'est une des raisons pour lesquelles il est si lourdement imposé. L'auteur anglais Raymond Postgate a écrit : « Le puritanisme délabré ne persécute plus le péché, il en tire de l'argent. Voilà pourquoi les gouvernements frappent d'une taxe particulièrement élevée ce vin pervers. Naturellement, des ouvrières d'usine continueront à se perdre avec vous, qui tortillez vos moustaches en leur offrant de cette liqueur pétillante (comme disait le ministre du Trésor au « baronnet dépravé », sir Jasper); mais pour marquer notre désapprobation, nous vous ferons payer un droit supplémentaire sur la mousse de vos verres. »

Le champagne coûte cher pour une autre raison — le temps et les difficultés que représente sa fabrication. Il est très facile de faire du vin mousseux : si vous bouchez la bouteille hermétiquement avant la fin de la fermentation, le gaz carbonique ne peut s'échapper. L'homme à qui l'on attribue cette découverte est dom Pérignon, qui fut cellérier de l'abbaye bénédictine de Hautvillers, près de Reims, pendant les quarante-sept dernières années de sa vie, qui s'acheva en 1715. Les Français l'ont vénéré longtemps, dans la chanson comme dans la statuaire, comme celui qui « mit les bulles dans le champagne », ce qui n'est pas strictement vrai : c'est la nature qui les y a mises, dom Pérignon a trouvé le moyen de les y emprisonner en utilisant un bouchon assez solidement maintenu pour empêcher le gaz en expansion de le faire sauter. Jusqu'à lui on ne se servait pas de bouchon en Champagne : les bouteilles étaient simplement bouchées avec de l'étoupe et l'on versait quelques gouttes d'huile d'olive par-dessus pour interdire l'entrée des mycodermes.

Certains historiens modernes, cependant, soulignent que le principal titre de gloire de dom Pérignon fut son habileté dans l'art du mélange. Il était aveugle, mais il avait le goût extrêmement subtil et il put enseigner aux vignerons à bonifier le bouquet de leurs vins par des coupages appropriés.

Ces coupages se font à partir de jus de pinot noir, de pinot blanc et de chardonnay. Le pinot noir est un raisin dont le jus est blanc, mais dont la peau est bleu nuit, presque noire, à l'extérieur, rouge à l'intérieur; si le jus reste plus qu'un bref instant en contact avec



Champagne

Trois vignobles de faible superficie produisent les deux variétés de raisin dont on fait le champagne : presque toujours, il est obtenu en mélangeant le moût de raisin noir, vendangé traditionnellement dans le Nord, au moût de raisin blanc, vendangé dans le Sud.

les peaux, il prendra une couleur indésirable. Il est remarquable dans le champagne que sa couleur d'or pâle vienne en partie des mêmes raisins noirs qui produisent le Chambertin et les autres bourgognes, au rouge somptueux, de la Côte-d'Or. Les plantations du Nord de la zone vinicole qui comprend la vallée de la Marne et la Montagne de Reims sont formées de pinot noir; au sud d'Épernay, les plantations de la Côte d'Avize sont surtout du pinot blanc ou du chardonnay.

Pendant la vendange, les plus beaux raisins sont soigneusement choisis par une équipe de femmes qui vont de grappe en grappe pour en retirer les grains verts, pourris ou simplement abîmés : c'est ce que l'on appelle l'épluchage. Seul, le raisin mûr et bien formé est mis dans des claies d'osier, les «caques», et portés à des pressoirs installés temporairement dans les vignobles, pour que le raisin soit pressé aussi vite que possible, avant que les grains n'aient éclaté. Partout ailleurs, en France, le raisin est transporté du vignoble au fouloir du vigneron.

Le premier moût, appelé «tête de cuvée», donnera les vins les meilleurs et les plus chers. Plusieurs semaines après le foulage, quand la fermentation est finie et que le vin peut être goûté, des experts se mettent au travail dans des salles de coupage spécialisées, scrupuleusement propres, sans la moindre odeur qui puisse altérer le bouquet authentique du vin. A ce moment, il est quelque peu acide et il serait tout à fait impossible d'y reconnaître le vin pétillant, montant et mousseux qui bouillonnera dans nos verres. Mais un expert sait déterminer quelles proportions de vin, prélevées dans des cuvées différentes, seront nécessaires pour obtenir les caractères et le type suivi qui sont propres à chaque maison, d'année en année.

Quand le coupage est terminé, le vin est mis en bouteilles. Au moment même de boucher, temporairement, on ajoute la « liqueur de tirage », solution de sucre de canne et de levures, qui provoquera une seconde fermentation, la formation de gaz carbonique et la prise de mousse. Durant cette fermentation secondaire, les bouteilles

sont couchées dans des caves souterraines et laissées en repos pendant deux à quatre ans.

Le sol champenois est crayeux et la plus grande partie des vins est emmagasinée dans des grottes calcaires humides qui datent de l'époque romaine et qui étaient alors des carrières. Ce sont de longues galeries, coupées de loin en loin par des puits d'aération qui débouchent à l'air libre; il y fait frais, de 9 à 11°, et, si l'on gratte les parois, on voit apparaître la blancheur de la craie.

Pendant cette seconde fermentation, le gaz carbonique développe une poussée formidable. A l'origine, quand on ne mesurait pas encore exactement la dose de sucre, cette pression devenait souvent trop forte pour les bouteilles qui étaient alors en verre soufflé; elles éclataient en si grand nombre que c'était un métier vraiment dangereux que de travailler dans une cave à champagne. Aujourd'hui, on a ramené le pourcentage des ruptures à un pour cent, mais comme un million de bouteilles n'a rien d'inhabituel pour une grande marque, cela signifie encore une perte de 10 000 bouteilles.

La seconde fermentation a dispersé dans le vin des impuretés qu'il convient d'éliminer : ce sous-produit, naturel et par conséquent inévitable, de la fermentation provoquée exige des manipulations nombreuses et assez compliquées. La première est le remuage : les bouteilles sont placées sur des sortes de « pupitres » à inclinaison variable; chaque jour, chaque bouteille est légèrement tournée vers la droite et ramenée plus légèrement vers la gauche, en même temps qu'on augmente un peu son inclinaison. A la fin, la bouteille se trouve complètement droite sur le bouchon et tout le dépôt a été rassemblé vers le goulot; ce remuage demande environ quatre mois et l'entraînement du remueur est tel qu'il peut faire 10 000 bouteilles par jour.

Le problème suivant consiste à extraire le bouchon et le dépôt sans perte de gaz carbonique : c'est le « dégorgement », qui vise à substituer un bouchon propre au premier, opération extrêmement difficile qui demande cinq ans d'apprentissage. On y parvient en congelant le vin du col de la bouteille dans de la saumure glacée; un petit glaçon, fait de vin et des impuretés, se forme alors et l'on s'en débarrasse d'un seul coup; il reste un espace vide que l'on remplit avec de la « liqueur d'expédition », mélange de vieux vin de Champagne et de sucre de canne. Certaines marques estiment que le vin s'altère sous l'influence du gel et se bornent à déboucher la bouteille et à expulser les impuretés avec un peu de vin; celui-ci est remplacé en même temps que l'on introduit la liqueur d'expédition; ce travail demande un tour de main peu commun pour perdre le moins de vin possible. La proportion de sucre dans la liqueur décide du type de vin qu'on obtiendra : brut, pas plus de 1 %, extra sec, de 1 à 2 %, sec, de 3 à 6 %, demi-sec, de 6 à 10 %. Les champagnes les moins chers sont les plus doux, car le sucre peut dissimuler certaines déficiences.

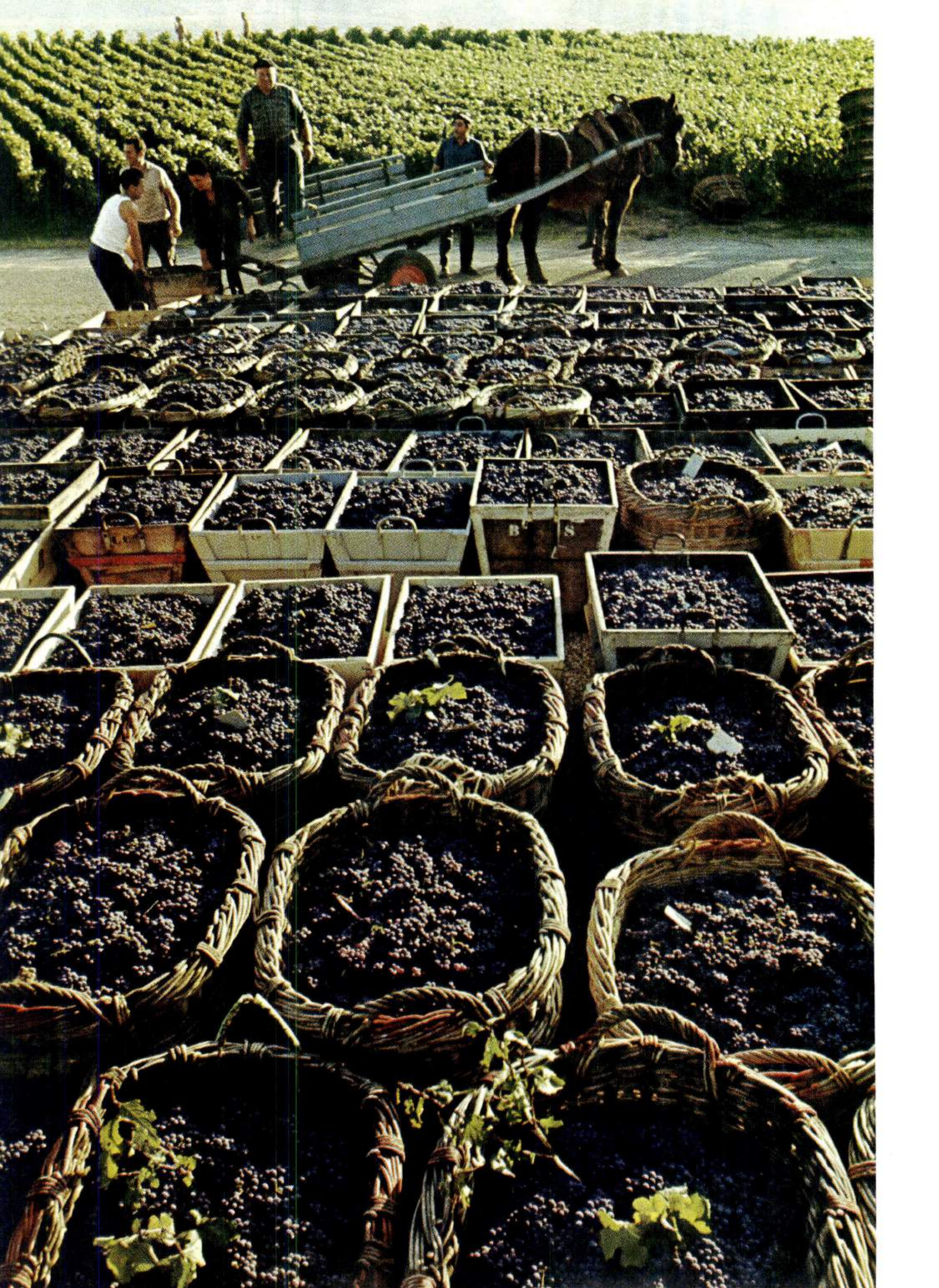
Mentionnons d'autres manières de faire du vin mousseux. D'abord, dans des citernes émaillées qui servent à la seconde fermentation; quand elle est presque achevée, on abaisse la température et les levures se déposent; le vin est alors filtré et transvasé dans une autre citerne où la liqueur d'expédition est ajoutée. On produit par cette méthode un vin effervescent à bien meilleur marché, puisqu'elle exige beaucoup moins de main-d'œuvre; les Allemands l'ont adoptée et ils appellent *Sekt* le vin ainsi obtenu, qui peut être très agréable.

 Suite page 74

Pour un vin majestueux, des soins royaux

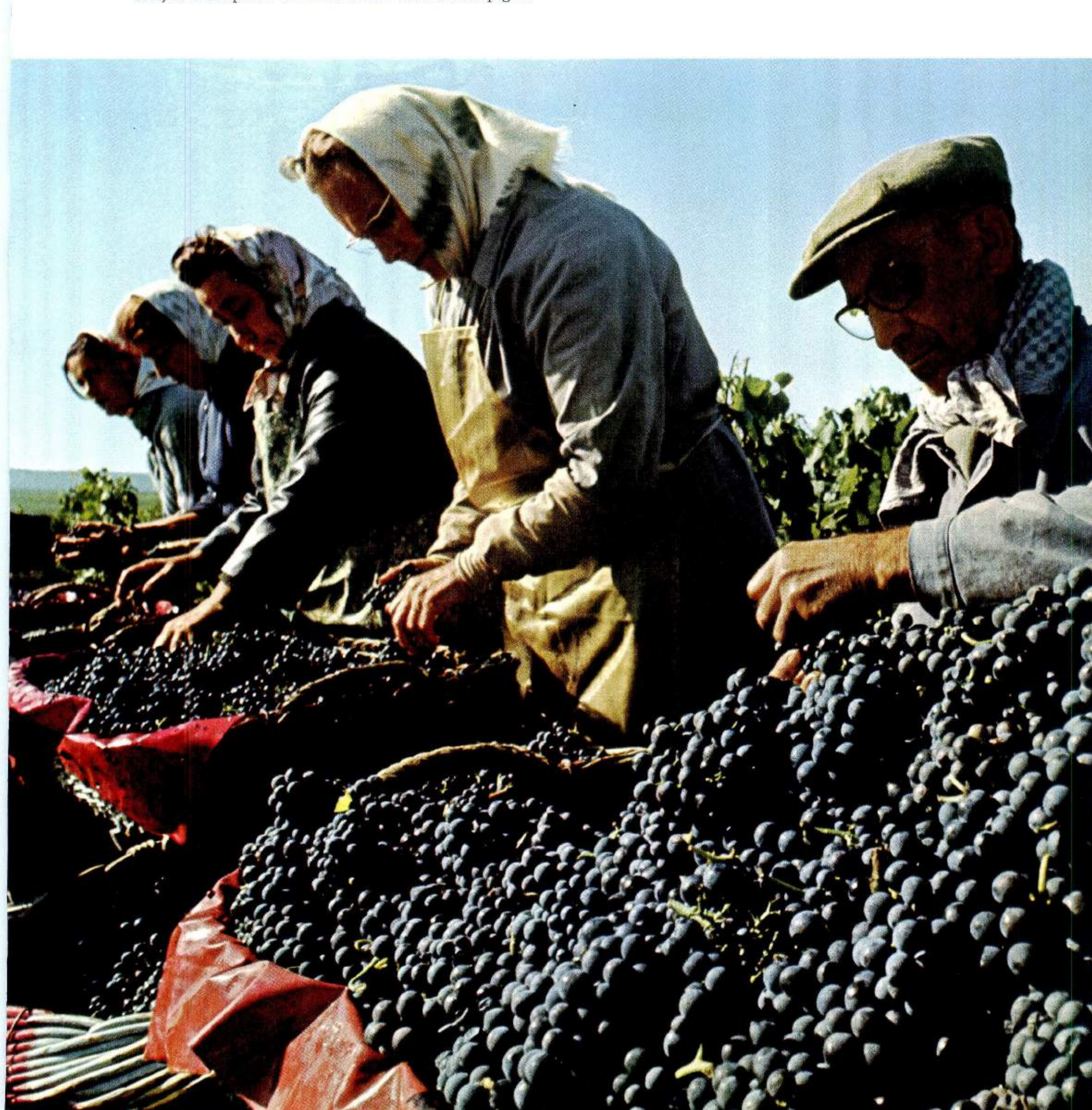
Le champagne occupe une place royale parmi les vins de France et il est traité royalement — aussi bien dans sa fabrication que dans son service. Dès le début du XVIIIe siècle, on le buvait dans des verres spéciaux *(en bas, au centre)*, dépolis pour dissimuler les impuretés que ces vins contenaient généralement. Par la suite, les formes évoluèrent, comme on le voit, mais toujours dans le style de la flûte, pour retenir le scintillement des bulles. On a exposé avec eux, dans les caves de Moët et Chandon, à Épernay, d'anciennes bouteilles, une pipette *(au centre)*, pour prélever du vin dans le tonneau et une pomponnette *(à droite)*, pour le goûter. Le vitrail représente dom Pérignon, le moine qui mit au point la champagnisation vers 1700.





L'épluchage, ou examen minutieux des grappes

On vient de décharger les traditionnelles charrettes en bois à deux roues, dans le vignoble champenois, et les paniers et cageots de Pinot noir *(ci-contre)* fraîchement cueilli attendent à côté du pressoir d'être examinés. Car, avant d'être pressée, chaque grappe sera soumise à une inspection minutieuse, grain par grain, qu'effectueront des ouvriers spécialisés *(ci-dessous)* pour éliminer tout ce qui est vert, trop mûr ou qui a souffert de la pluie d'automne, pendant les vendanges. Seul, le raisin parfait est admis à faire le beau champagne.



Un petit tour... Paf ! le champagne est clarifié

A mesure qu'il vieillit dans sa bouteille, des impuretés troublent le champagne. Pour l'en débarrasser, les fabricants emploient deux moyens : le remuage et le dégorgement. Dans le premier, on place les bouteilles inclinées, la tête en bas, sur un ratelier en forme de pupitre, et, doucement, on leur fait subir chaque jour un léger mouvement de rotation *(ci-dessous)*. On augmente l'inclinaison au cours de trois à quatre mois, jusqu'à ce que la bouteille se trouve pratiquement verticale, tête en bas — un dépôt s'est alors accumulé contre le bouchon *(à droite)*.





Dans le dégorgement, le goulot de la bouteille est plongé dans la saumure glacée : il se forme un petit culot de glace, qui enrobe le dépôt *(à gauche)*. Le dégorgeur enlève alors l'agrafe du bouchon, puis retire celui-ci à l'aide d'une pince : poussé par la pression, le bouchon est violemment expulsé en entraînant avec lui ce dépôt. Le champagne clarifié est rebouché aussitôt après.

Certains champagnes américains sont faits aussi par cette méthode. L'autre procédé est l' « imprégnation » : l'acide carbonique est injecté sous pression dans un vin blanc assez alcoolisé avant la mise en bouteilles.

En Champagne, on ne procède pas comme dans les autres vignobles français : les vignerons, qui travaillent presque uniquement pour le champagne, vendent leur vendange aux producteurs, qui font le vin et le vendent sous le nom de leur maison. La raison en est que la fabrication du champagne prend plus longtemps et coûte plus cher que celle des autres vins. Les marques sont presque toutes situées à Reims ou à Épernay; les plus importantes, qui possèdent leur propre vignoble, achètent cependant le gros de leur raisin à des exploitants plus modestes; les prix varient selon la cote officielle du sol qui porte le vignoble. Les grandes marques s'efforcent d'acheter le plus possible de leur matière première dans les parcelles dont le classement est le plus élevé, mais, en règle générale, le champagne résulte du mélange de raisins produits par des sols variés.

Une vingtaine de maisons jouissent d'une renommée mondiale et représentent 75 % de la production totale, mais la liste complète des producteurs compte environ 120 noms. Certains de ces derniers n'atteignent pas à la qualité des grands qui sont entre autres : Bollinger, Charles Heidsieck, Krug, Lanson, Moët et Chandon (producteurs du Dom Pérignon), Mumm, Perrier-Jouet, Piper-Heidsieck, Pol Roger, Pommery et Greno, Louis Roederer, Veuve Clicquot, etc.

Chaque marque possède son bouquet, légèrement distinct, chaque fabricant visant à la permanence du type. Le coupage des cuvées a pour conséquence que le millésime ne revêt pas l'importance qu'il a pour le bourgogne ou le bordeaux : des vins non millésimés ne peuvent changer de caractère d'une année à l'autre; c'est l'affaire des spécialistes de les maintenir semblables à eux-mêmes, tels des compositeurs de musique qui obtiennent une harmonie par l'assemblage de notes différentes. On conserve d'ailleurs une certaine quantité de vin chaque année, pour le mélanger à celui des années suivantes.

Avec ou sans millésime. Il existe cependant du champagne millésimé. Lors d'une année exceptionnelle, où le raisin a mûri particulièrement bien, on décide d'en conserver la date; le champagne est alors fait exclusivement à partir de cette vendange, dont l'année figure sur la bouteille. Il est plus cher, mais vous savez au moins l'âge du vin. Le champagne non millésimé doit être bu jeune : aussi ne le conserve-t-on pas. Sa qualité reste constante après le dégorgement mais, quatre à cinq ans après sa mise en vente, il tend à passer, à foncer et à perdre son bouquet; il sera plat, sentira le renfermé, il aura pris la couleur du madère : on dit précisément qu'il est madérisé.

Si vous choisissez sur une carte des vins un champagne non millésimé, on peut vous le donner plus âgé que vous ne le souhaiteriez et cela suffit à prouver l'intérêt du millésime : le champagne millésimé est plus généreux, il a plus de corps et peut se conserver une douzaine d'années, ou plus*. Une année exceptionnelle produit aussi un vin exceptionnel, comme ce fut le cas en 1928, et je n'espère plus retrouver

* N. du P. : Moins maintenant où l'on vinifie différemment pour pouvoir mettre le champagne plus tôt sur le marché. Un champagne de 12 ans risque d'être madérisé. Signalons que Bollinger propose un champagne laissé plus longtemps « sur pointe » et mis en bouteilles au moment de la vente : c'est le « R.D. » (récemment dégorgé) qui « tient » mieux.

l'égal du Krug de cette année-là. Pourtant, pendant l'hiver de 1966-1967, je dénichai un Krug sans millésime qui l'égalait presque et ce, là où l'on pouvait le moins s'y attendre — à Oklahoma City, au milieu des prairies de l'Amérique. C'était inattendu parce qu'il n'y a pas longtemps que la vente de l'alcool dans l'État d'Oklahoma n'est plus interdite et parce que cet État n'a pas la tradition du vin. C'est au restaurant Cellar que je découvris ce champagne, dont John Bennett, le directeur, avait acheté une réserve d'importance. Chaque fois que j'en goûtais — et je ne m'en privais pas — je me sentais dans le même état que si j'approchais un dieu. On ne peut décrire le bouquet d'un vin, mais Alexandre Dumas a dit de certains grands bourgognes que, si l'on en trouve un, il doit être bu à genoux et tête nue : le Krug non millésimé du Cellar me produisait le même effet.

Certains champagnes portent l'étiquette « blanc de blancs » cela veut dire qu'ils sont faits exclusivement avec du raisin blanc, mais leur qualité n'est pas nécessairement meilleure. Il convient de citer aussi un champagne rosé, sec et léger, vendu plus cher en général que le champagne traditionnel : la couleur peut être obtenue en laissant les peaux dans la cuve un peu plus longtemps, comme on le fait pour les meilleurs rosés; mais, très souvent, on se contente de couper le blanc avec un petit rouge du pays.

Deux mots qu'il est aisé de confondre peuvent paraître occasionnellement sur les étiquettes : Cramant et crémant. Cramant est le nom d'un village de la Côte des Blancs, au sud d'Épernay, d'où viennent certains « blancs de blancs ». Crémant est le nom d'un type de champagne moins mousseux : fait d'ordinaire de raisins blancs et rouges, il est agréable, son effervescence est atténuée, son bouquet a de la finesse.

Seul le vin originaire d'une zone définie par la loi a droit au nom de champagne; cette règle s'applique à tous les pays où l'on vend du champagne. Toutefois, des vins mousseux américains sont présentés comme ayant été préparés « selon la méthode champenoise ». Si tel est le cas, ils ont alors droit au nom de « champagne » sur l'étiquette, à condition qu'il y soit spécifié que le vin est « américain », « californien » ou fabriqué dans « l'État de New York ». Il semble que ce soit là la seule dérogation à la règle. Dans les autres pays, les vins mousseux doivent être vendus sous le nom de « vins mousseux » exclusivement. Même une petite boutique de comestibles fins de Vienne, qui offre à une clientèle de choix ce qui peut être considéré comme un champagne d'excellente qualité, ne peut proposer ses produits que sous le nom de *Schaumwein* — vin mousseux — dont il existe bien entendu plusieurs sortes d'origine autrichienne. L'Espagne, l'Italie et l'Allemagne occupent également une place importante sur le marché du vin mousseux.

Où, quand, comment? On boit du champagne à l'occasion d'un événement : un mariage, un baptême, des honneurs à rendre... Il convient à toute heure du jour, à tous les plats d'un long repas.

Dans ma jeunesse, certaines gens croyaient distingué de refuser le champagne quand on leur donnait le choix et se justifiaient en demandant « un vrai vin ». Il y eut un temps où on le considérait comme vulgaire ou nouveau-riche; je me souviens d'avoir lu, vers 1920, dans le manuel de savoir-vivre d'une noble dame, « qu'il n'est pas convenable » de servir du champagne au repas de midi. Je ne vois pas pourquoi... J'ai remarqué aussi que la mode a prévalu,

dans certains clubs de Londres, de servir le champagne dans des pots d'argent, pour que l'attention des autres membres ne soit pas attirée par cet indice de prospérité, au moins relative. En réalité, c'est à contre-cœur que je concéderais qu'à mon avis le seul vin supérieur au champagne est un bourgogne *vraiment* hors classe; mais, comme il m'est arrivé bien rarement d'en rencontrer, le champagne est mon vin favori. Mon cœur bondit à la vue de la bouteille lamée d'or, au bruit de sa légère détonation qui me rassure sur la jeunesse et la sève du vin. Le champagne est donc toujours le bienvenu, mais je persiste à penser qu'il est au mieux de ses fonctions en tant qu'apéritif. Quand je veux faire très bien les choses, déjeuner ou dîner, je commence par un verre de champagne extra-sec, accompagné de biscuits secs ou d'un plateau de noix. Rien ne fait partir une réception aussi bien que le champagne : le dégagement gazeux, l'acidité, ne vous portent pas à boire vite et un verre et demi amuse pendant une demi-heure avant de passer à table. Votre palais est alors bien préparé aux vins et aux plats qui vous attendent; vos papilles sont émoustillées et le suc gastrique aussi.

Ce vin doit être frais, mais non pas glacé : c'est un produit vivant que l'on ne doit pas soumettre à des chocs violents. La meilleure manière d'ouvrir une bouteille n'est pas de faire voler le bouchon à travers la pièce : on perd trop de mousse et de vin. Il est recommandé d'incliner la bouteille à 45° environ, d'en saisir le col d'une main avec une serviette; serrez alors le bouchon de l'autre main et tournez lentement la bouteille en l'éloignant avec précaution : on entendra un léger paf ! une bouffée de vapeur s'échappera — mais la mousse du champagne ne jaillira pas sur la nappe, vous l'aurez conservée pour les verres.

Vous devez prendre garde encore au choix du verre dans lequel vous boirez. Un grand nombre de restaurants ont pris l'habitude de verser le champagne dans des coupes; c'est lui rendre un bien mauvais service, parce que les bulles s'échappent en désordre. Le fabricant a eu grand-peine à les emprisonner, on devrait les retenir le plus longtemps possible. Le verre doit donc être en forme de tulipe, avec une ouverture qui se resserre légèrement; il n'est pas bon de le remplir plus qu'à moitié et il gagne à être refroidi au préalable. Autant que possible, ce verre doit être mince, limpide et joli — car le champagne est un beau vin, mais tout verre qui permet de bien humer le bouquet et de retenir les bulles fera l'affaire. Quant à ces dernières, on m'a dit au château de Saran, chez Moët et Chandon, que c'est le verre à tige creuse qui les retient le mieux. Je ne peux pas déconseiller avec assez de force l'usage d'un « batteur » pour se débarrasser des bulles : si vous ne les aimez pas, pourquoi ne commandez-vous pas du Chablis ?



Boisson pétillante pour les réunions de fête, en été, une coupe de champagne *(Répertoire des recettes)* est servie glacée avec des fraises.



IV

Les vins blancs du Rhin et de la Moselle

Un des vignobles les plus abrupts du monde s'accroche à un versant au-dessus du village mosellan de Bernkastel, patrie d'un vin allemand célèbre, le Bernkasteler Doktor. Le sol est couvert de fragments d'ardoise, dans le but principal de retenir la chaleur du soleil.

Le premier vin à servir dans le genre de dîner que ce livre entreprend de présenter doit être un vin blanc. Les vins légers doivent toujours précéder les vins corsés; et les vins blancs, puisque leur bouquet est plus fin, sont plus agréables avec les plats plus légers que l'on sert d'ordinaire au commencement du repas.

Les experts sont unanimes à reconnaître que les meilleurs vins blancs de table viennent de France et d'Allemagne. Comme tous les grands vins allemands sont blancs, il convient de consacrer ce chapitre aux vins produits d'une part par l'Allemagne du Sud-Ouest dans les vallées du Rhin et de son affluent la Moselle, d'autre part aux vins de la rive française du fleuve, en Alsace.

Ces grandes vallées sont les régions vinicoles les plus nordiques d'Europe et les vignerons se heurtent à d'innombrables difficultés : le soleil manque, l'été est court, les versants tombent en pente si raide qu'il faut disposer les vignobles en terrasses; on ne peut y faire passer les voitures et l'incommodité du terrain accroît considérablement les frais de production; les gelées de printemps, toujours possibles, font peser la menace de la perte partielle ou totale des vendanges. Dans les mauvaises années, il faut souvent ajouter du sucre au moût pour augmenter le degré d'alcool et fortifier le vin : dans ce cas, on dit, par euphémisme, que le vin a été « amélioré », *verbesserte ;* dans les bonnes années, quand cette opération n'est pas nécessaire, l'étiquette portera le mot *Naturrein* ou *Naturwein,* pour indiquer que le vin est naturel.

Les vins du Rhin. Les vins de Rhénanie ont en commun un air de famille — les meilleurs proviennent tous du même cépage — et, pour-

tant, leur goût peut varier beaucoup : doux ou sec, léger ou corsé, parfumé comme un jardin, au printemps ou semblable à un jardin tropical dont la sève exubérante respire le jasmin. Le problème, quand on doit choisir sur une carte des vins, est qu'on ne peut pas facilement prévoir ce que sera le goût du vin commandé : avec un vin français on sait à quoi s'en tenir, avec un vin allemand on l'ignore.

Je me souviens d'avoir regagné l'Angleterre, venant de New York, en janvier 1939, sur le *Hansa,* de la Norddeutscher Lloyd; j'étais convaincu que la guerre était imminente et je désirais me remémorer, avant la chute du rideau, les côtés délicieux de la vie à l'allemande. Je pensais aussi que c'était une excellente occasion de faire l'essai des vins allemands. Le voyage durait huit jours et j'étais en fonds. J'avais un livre sur les vins allemands et je m'entourai d'une batterie de bouteilles : en huit lunches et en huit dîners, vous pouvez procéder à une belle quantité de dégustations. Ce furent des moments merveilleux, mais je fus souvent étonné de la différence entre ce que j'attendais et ce que l'on m'apportait : un vin que je croyais sec était moelleux et *vice versa.* Je me disais : « Ce serait terrible, si j'offrais un dîner ! Si mon plat de résistance avait été un saumon grillé, je l'aurais donc servi avec ce vin fruité, plus que généreux; et j'aurais, à la fin du dîner, accompagné un soufflé au Grand Marnier avec ce vin extra sec, que le sucre du soufflé aurait tué ! » Je ne voudrais jamais courir le risque de servir les grands vins allemands, à midi ou le soir, sans consulter un expert. Mais, si vous apprenez à vous retrouver dans le labyrinthe des étiquettes, vous vous sentirez plus sûr de vous, parce que les Allemands sont très précis sur la définition du vin contenu dans la bouteille.

Les trois grandes régions de vignobles rhénans sont le Rheingau, le Rheinhessen et le Rheinpfalz (ou Palatinat); il y a dans chacun de ces vins, bien que similaires, de subtiles différences de bouquet.

Le Rheingau a trente-deux kilomètres de long, sur la rive droite du Rhin, entre Wiesbaden et Rüdesheim; il comprend les célèbres villages de Eltville, Rauenthal, Erbach, Hattenheim et les domaines encore plus insignes de Steinberg, Schloss Johannisberg et Schloss Vollrads. Le cépage du Rheingau est, presque partout, le Riesling qui est toujours celui des meilleurs vins allemands; dans une bonne année, les grands crus du Rheingau sont les vins blancs les plus extraordinaires du monde. On les définit comme sans dominance particulière ou un peu durs, même les plus riches.

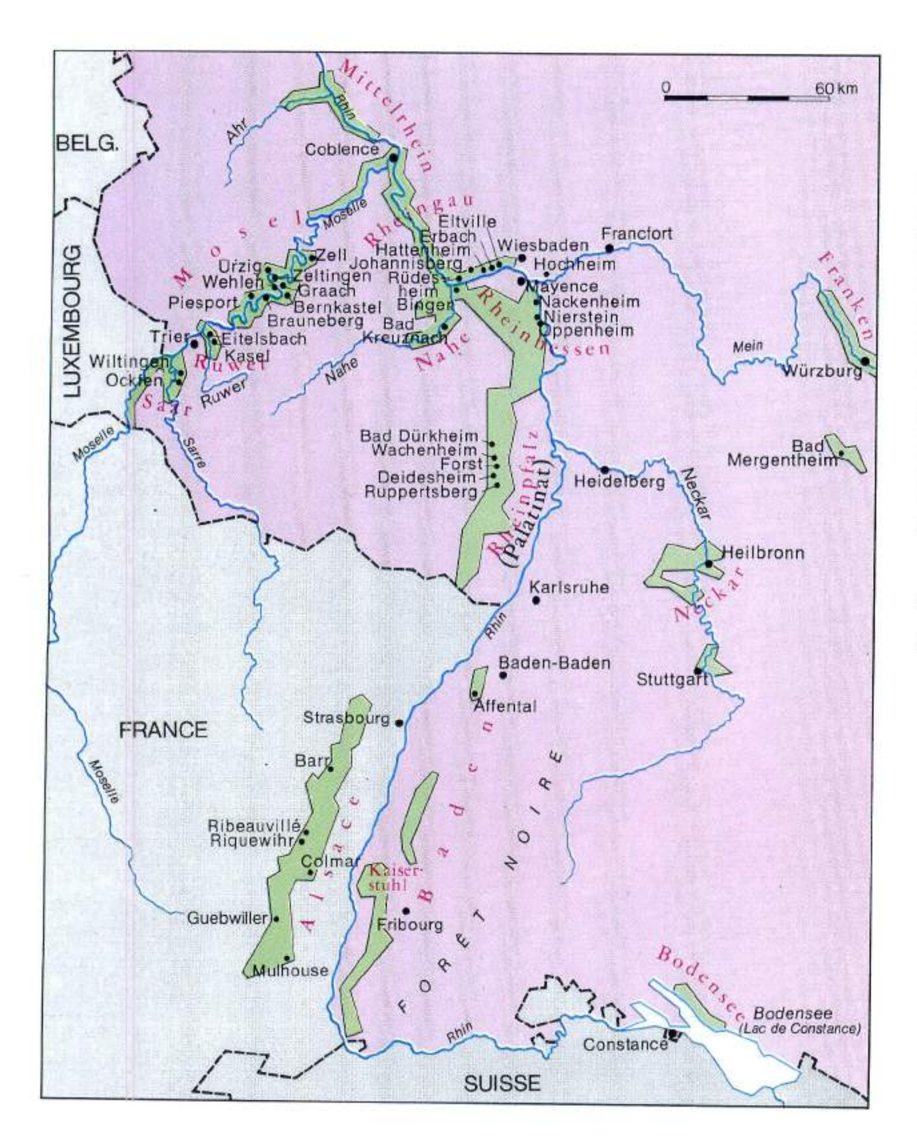
Le Rheinhessen s'étend sur la rive gauche du Rhin, au sud du Rheingau et de Mayence. Ici, le cépage de base est le Sylvaner, mais les vignobles les plus riches, à Nackenheim, Nierstein, Oppenheim, sont plantés surtout en Riesling, plus estimé. Cette région produit des vins plus généreux et plus doux que ceux du Rheingau : le Liebfraumilch est originaire du Rheinhessen; bien des gens s'imaginent que le Liebfraumilch est un vin déterminé; en fait, le nom peut s'appliquer à tout vin en provenance des vignobles rhénans, on le trouve à tous les prix et sa qualité varie considérablement; c'est souvent un coupage de vins inférieurs. Mais les négociants honorables offrent vraiment du Liebfraumilch robuste et séduisant sous le nom de leur marque — c'est-à-dire, pour en citer quelques-unes, la *Nonne bleue* de Sichel, la *Couronne des couronnes* de Langenbach et les *Moines noirs* de Hallgarten.

La troisième région, le Rheinpfalz, est aussi sur la rive gauche du Rhin. Il est protégé des vents glacés du nord et de la neige par les

montagnes de la Haardt; il bénéficie de plus de soleil car les étés sont plus chauds et certains de ses vins sont si généreux qu'ils conviennent plutôt au dessert. D'autres sont si corsés qu'ils en paraissent épicés et vont particulièrement bien avec des mets relevés, comme le gibier, qui abonde presque partout en Allemagne. Un autre charmant breuvage rhénan, le vin de mai, est parfumé à l'espérula odorante et on le sert dans un grand bol, après y avoir plongé des fraises ou d'autres fruits frais de printemps.

Ajoutons à ces grandes régions deux plus petites : le Mittelrhein, entre Rüdesheim et Coblence et les vignobles dispersés au pied de la Forêt Noire, aux environs de Bade. Il faut citer aussi deux tributaires du Rhin, la Nahe et le Main, dont les vignobles produisent beaucoup d'excellents vins. Le Main traverse la région de Franken (Franconie) et les vins de Würzburg, les Frankenweine, ou le Steinwein, sont vendus dans un flacon trapu, le *Bocksbeutel ;* le Steinwein est sec, plus proche des vins blancs français que les vins un peu plus doux de Rhin et Moselle.

Les vins de la Moselle. De la vallée de la Moselle, à l'ouest du Rhin, proviennent des vins plus légers, plus vifs, plus secs que ceux du



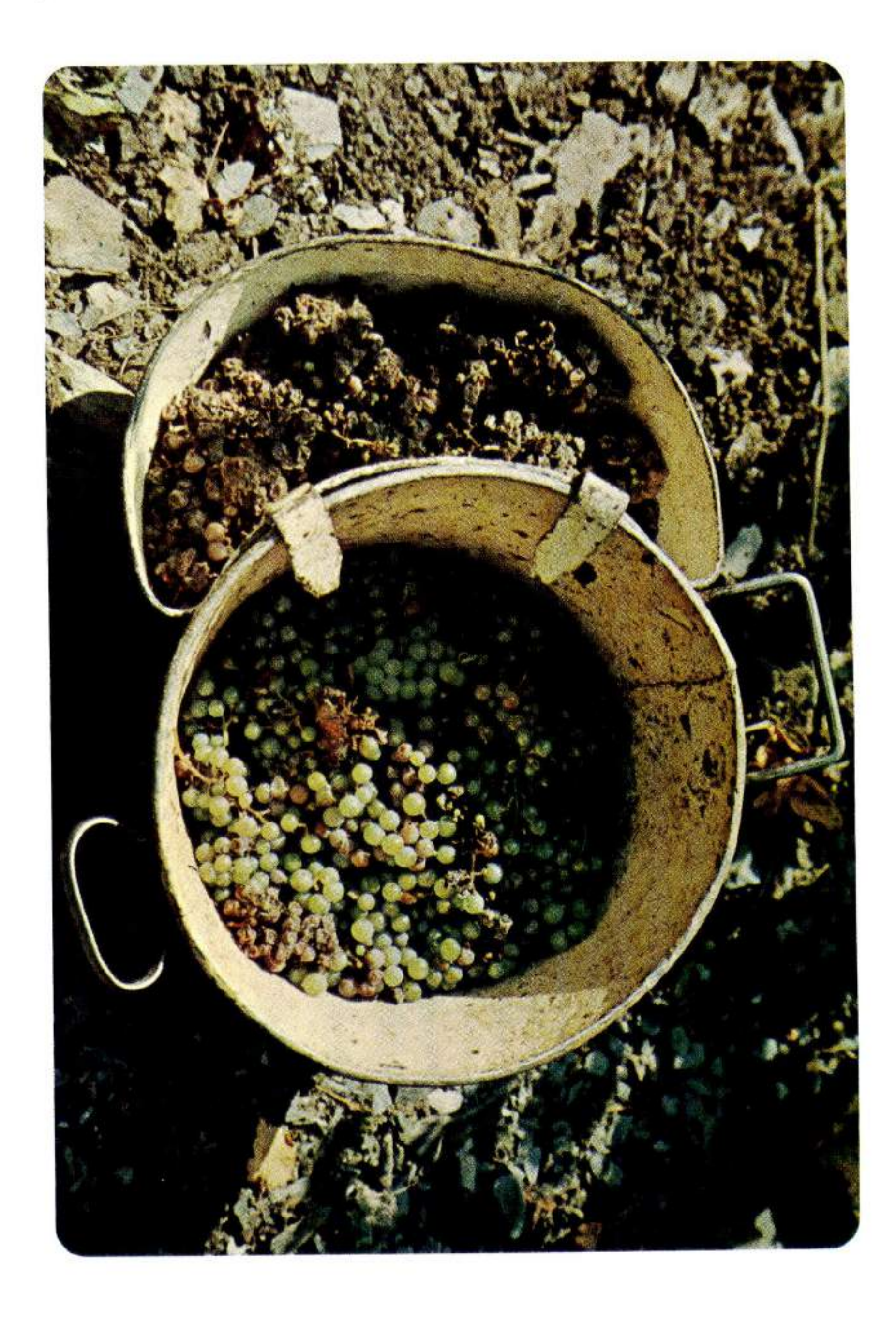


Les régions vinicoles les plus nordiques de l'Europe figurent sur cette carte. Les vallées de la Moselle et du Rhin allemand, l'Alsace française — souvent allemande dans le passé — produisent quelques-uns des vins blancs les plus raffinés du monde.

Allemagne et Alsace

Rhin. Ils sont parfaits pour commencer un déjeuner ou un dîner, car ils préparent le palais aux agréables sensations qui vont suivre; ce sont les vins les moins alcooliques du monde — rarement plus de 10 degrés.

Le terrain des vignobles mosellans est encore plus difficile que celui de la vallée du Rhin. La Moselle est une rivière à méandres : la distance à vol d'oiseau entre Coblence et Trèves, près de la frontière du Luxembourg, est d'environ 104 kilomètres mais, par bateau, elle est le double; les méandres sont très serrés et, vus d'avion, ils donnent l'impression d'une succession de péninsules; les versants sont considérablement plus raides que ceux de la vallée du Rhin — si raides que ceux qui regardent au nord ne reçoivent jamais de soleil. Les pentes ensoleillées ont trop de valeur pour être cultivées autrement

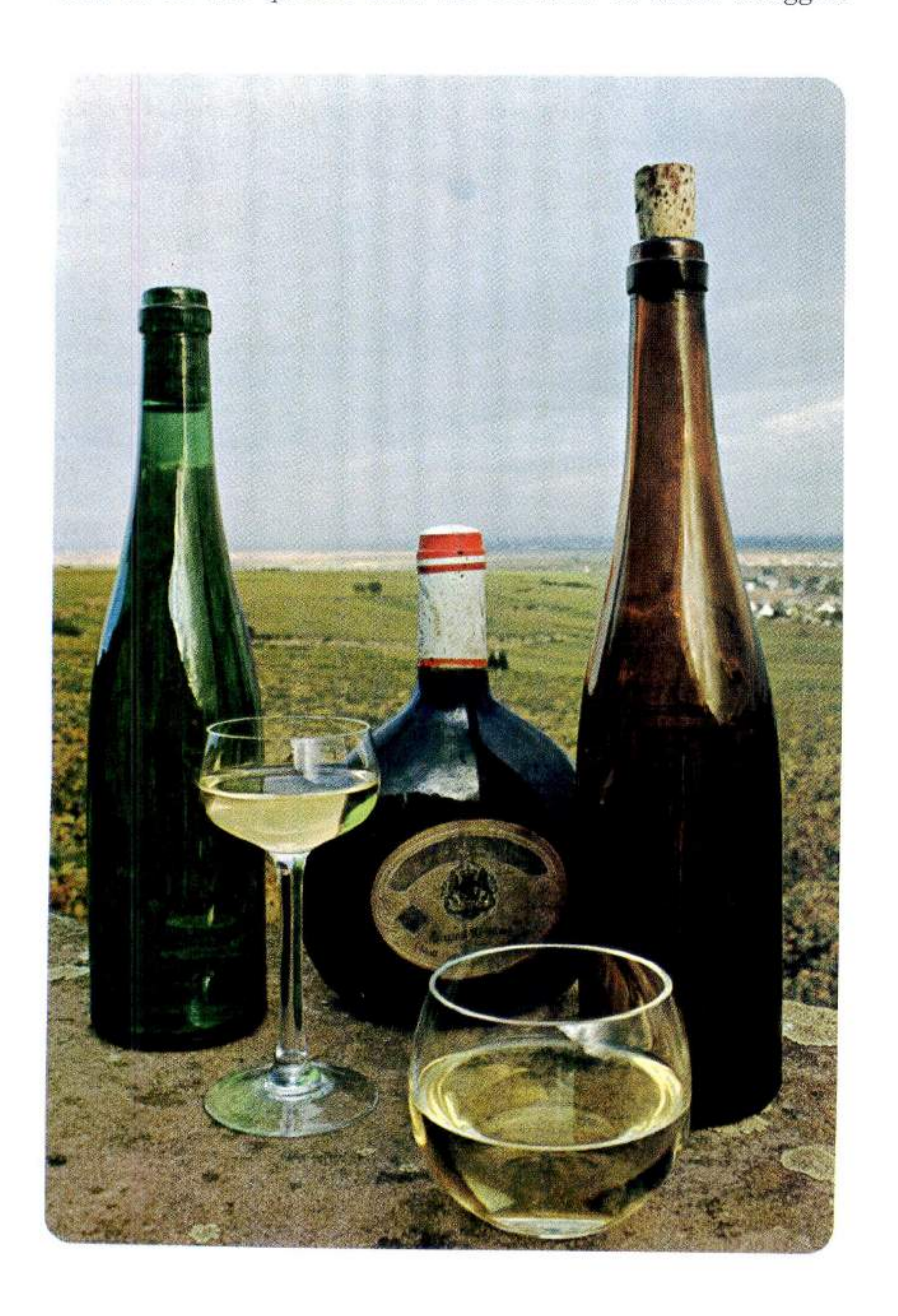


Les vins allemands les plus racés sont faits avec du raisin en surmaturation *(panier d'en haut)*, couvert de moisissure. Les vendangeurs emploient deux paniers adossés, afin que ces précieux spécimens soient séparés des grappes normalement mûres. La moisissure des raisins en surmaturation détruit la peau et provoque l'évaporation de l'eau. La goutte de jus qui reste est riche en sucre : elle donne un vin de qualité et de bouquet superbes.

qu'en vignes et certains habitants ont leur maison sur un versant de la vallée et leur vignoble sur l'autre.

La tâche du vigneron mosellan n'a pas de semblable ailleurs. Les vignobles sont couverts d'ardoises que, pendant l'hiver, on extrait de la roche en place sous forme de tables, que l'on casse ensuite en petits morceaux. Ces ardoises remplissent plusieurs fonctions : elles conservent l'humidité du sol, elles accumulent pendant les journées brûlantes de l'été la chaleur solaire qu'elles diffusent pendant la nuit; enfin, en se désagrégeant, elles servent d'engrais. Il faut donc les renouveler périodiquement.

En un sens, il est plus facile de traiter des vins de la Moselle que de ceux du Rhin : il y a moins de différences fondamentales entre deux de ces vins qu'entre deux vins du Rhin. Un auteur a suggéré



La couleur et la forme de la bouteille soulignent les différences dans les types de vin allemand. La svelte bouteille verte à gauche contient un frais et jeune vin de la Moselle; l'imposante bouteille brune à droite contient l'or et le moelleux d'un vin du Rhin. Le flacon trapu, au centre — connu sous le nom de *Bocksbeutel* — contient un Steinwein léger, sec, provenant des vignobles de Würzburg.

que le secret de la Moselle tient en deux mots : ardoise et Riesling. Ils sont cause d'abord de la variété qui différencie légèrement chaque vin de son voisin, ensuite de la qualité légère, délicate, imprégnée du bouquet incomparable, si caractéristique, qui distingue un vin de la Moselle.

Les villages vinicoles les plus renommés, dans la vallée même, sont Zeltingen, Bernkastel, Wehlen, Brauneberg, Urzig, Graach, Piesport. Les vallées de deux affluents, la Sarre et la Ruwer, produisent aussi des vins exceptionnels. Sur la Ruwer, se trouvent les villages d'Eitelsbach et de Kasel, sur la Sarre les villes d'Ockfen et de Wiltingen; celle-ci est la patrie du vin mondialement connu de Scharzhofberg. Dans toute la région, les vignobles produisent le Moselblümchen (petite fleur de la Moselle), qui est plus ou moins l'équivalent du Liebfraumilch rhénan. Dans les mauvaises années, quand le vin est trop acide, on ajoute du sucre. Parfois, mais rarement, le Moselblümchen est agréable à boire.

Les vins de la Moselle sont vendus dans des bouteilles vertes, ceux du Rhin dans des bouteilles brunes, ce qui suggère peut-être la différence qui sépare les mosellans, délicats, élégants, frais, d'un vert doré, des rhénans, plus riches, plus dorés, plus charnus. Les vins de la Moselle et de ses affluents mûrissent vite et gagnent à être bus jeunes, à quatre ans ou un peu plus.

Le plus célèbre de ces vins est le Bernkasteler Doktor. Il y a six cents ans, l'archevêque de Trêves fut saisi par la fièvre pendant qu'il visitait le village de Bernkastel; tous les remèdes connus furent inefficaces et la fin du saint homme paraissait proche. Mais un vieil ami, un soldat, se souvint d'un traitement qu'il avait pratiqué sur lui-même; il porta au chevet du malade un flacon de son meilleur Bernkasteler et en remplit un verre à ras bord : « Buvez ça, dit-il, vous serez guéri. » L'archevêque l'interrogea des yeux — toujours est-il qu'il but. L'ami remplit un second verre, l'archevêque le vida encore et sombra dans le sommeil. Au réveil, le lendemain, sa fièvre était tombée. Il fut ravi : « J'ai été guéri, s'écria-t-il, par ce grand vin, cet excellent docteur. » Depuis, ce vin a toujours été connu sous le nom de Bernkasteler Doktor, que vous lirez sur l'étiquette de la bouteille.

Les étiquettes des vins allemands. L'étiquette est toujours importante lorsqu'il s'agit d'un vin, mais elle est particulièrement intéressante dans le cas des vins allemands. Pour s'assurer exactement de ce que l'on va boire, il faut étudier le libellé de l'étiquette et, quand on a affaire à un grand vin, les indications sont nombreuses. Il y a de quoi embrouiller un néophyte, mais quand il aura assimilé la nomenclature, il s'apercevra qu'on lui fournit plus d'informations précises sur le contenu d'une bouteille allemande qu'il n'en trouve sur l'étiquette d'une bouteille française, espagnole, américaine ou italienne. Il y est précisé non seulement le point exact où le raisin a été cueilli, en quelle année, par quel vigneron ou propriétaire, mais aussi quelques détails sur les conditions dans lesquelles a eu lieu la vendange et même la méthode de vinification.

Sur la plupart des étiquettes, le premier mot indique le village d'où vient le vin : Bernkasteler (de Bernkastel), Piesporter (de Piesport), etc. Le second mot désigne le site, ou le vignoble, et ce nom est d'ordinaire pittoresque : Altbaum (vieil arbre), ou Sonnenberg (colline ensoleillée), par exemple. En cela, les noms des vins alle-

mands ressemblent à ceux des bourgognes — un nom de village plus le nom d'un clos — avec cette différence qu'un vin de village bourguignon peut se situer assez haut sur l'échelle des qualités, tandis que le nom d'un village allemand seul (Bernkasteler, Piesporter, Niersteiner), sans l'accompagnement d'un nom de vignoble, n'aura pas grand-chose pour le recommander, en dehors du prix. Toutefois, de temps en temps, on peut découvrir qu'un de ces petits vins est délicieux; mais, quand on ne précise pas le vignoble, c'est qu'il s'agit, très probablement, de vins de coupage.

Il y a une exception à cette règle de l'information par l'étiquette : certains domaines sont tellement supérieurs qu'ils sont désignés sans adjonction de leur village d'origine. C'est le cas du Schloss Johannisberger, du Schloss Vollrads et du Steinberger dans le Rheingau, du Scharzhofberger dans la Sarre.

Après le nom du village et du vignoble, on peut trouver celui du cépage, presque invariablement le Riesling, puisque c'est celui qui donne les meilleurs vins allemands : il serait bien improbable qu'un vigneron attire l'attention sur un cépage inférieur comme le Sylvaner, ou le Muller-Thurgau. Curieusement, cependant, les plus beaux vignobles, ceux qui produisent les meilleurs vins d'Allemagne n'indiquent pas nécessairement le cépage sur l'étiquette; c'est qu'il va de soi que ces grands vignobles ne sont plantés qu'en Riesling. On peut trouver ici un mot qui indique le degré de maturation, donc la quantité de sucre, du raisin lors de la vendange. Les quatre expressions les plus communément employées, par ordre de maturation et de proportion de sucre croissantes, sont : *Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese,* signifiant respectivement, vendangé tard (après la date normale des vendanges), vendange sélectionnée (grappes particulièrement mûres), sélection de grains à maturité dépassée, sélection de grains déshydratés, comme le raisin de Corinthe. Les viticulteurs allemands font plusieurs vins dans les années de grand soleil et les dernières cueillettes donnent des vins plus riches, plus étoffés, plus généreux, qui seront par conséquent plus chers : et cela, non seulement parce que les vignobles ont dû être vendangés plusieurs fois, mais aussi parce que le producteur a couru le risque d'une gelée qui aurait détruit les raisins restants — dont il avait espéré tirer son meilleur vin, le *Trockenbeerenauslese*.

Un vin curieux, fait de raisins cueillis tardivement, est appelé *Eiswein*. C'est le résultat d'un rare ensemble de circonstances, qui ont permis d'abord le gel du raisin mûr alors qu'il était encore sur la vigne, ensuite une concentration plus grande de sucre dans le jus, que l'on recueille alors soigneusement par pression. Mais ce vin est assez coûteux et on en produit très peu.

Les peines cachées derrière la mention *Trockenbeerenauslese* méritent description. Les vendangeurs, outre leurs paniers ordinaires, en ont de petits dans lesquels ils placent le raisin qui a été desséché par le soleil; il est en partie couvert d'une moisissure que l'on appelle l'*Edelfäule* et qui est l'équivalent de la pourriture noble en France. On ne peut tirer de chaque grain qu'une goutte de sirop; on le presse à part et le vin qu'on en tire sera généreux, doux et d'une couleur d'or sombre; il mérite bien son appellation de *Trockenbeerenauslese* (sélection de raisins en état de maturation dépassée ou secs).

Si vous ne trouvez aucune des mentions qui précisent l'emploi de raisins plus que mûrs, tenez pour certain que ce vin a été fait à partir



d'une vendange ordinaire et qu'il sera, par conséquent, assez sec.

Le renseignement qui apparaît ensuite est le millésime, et il est important de se rappeler que les bonnes années en Allemagne ne correspondent pas toujours à celles de la France : parce que les vignobles allemands, moins ensoleillés dans leur situation nordique, connaissent moins d'années vraiment bonnes qu'en France.

Les vignobles allemands sont souvent partagés entre plusieurs propriétaires et il faut chercher le nom du producteur sur l'étiquette, comme on le fait pour les bourgognes mis en bouteilles à la propriété. Un domaine en Allemagne peut être très étendu et le même producteur aura parfois des vignes dans plusieurs villages et dans plusieurs vignobles. En fait, c'est le gouvernement allemand qui est le plus grand propriétaire des vignobles les plus célèbres, dans certaines régions, et d'autres grands domaines appartiennent à des institutions charitables, des écoles, d'anciennes familles nobles.

Comme les meilleurs vins allemands sont mis en bouteilles directement à partir du fût, sans coupage, le numéro de la futaille est précédé sur l'étiquette par le mot *Fass* ou *Fuder :* par exemple, *Fuder nº 127*. L'adjectif *bestes Fass* (meilleur) sera souvent ajouté, ce qui signifie que le vin est tiré du meilleur tonneau du propriétaire — le mot signifiant ce qu'il dit et ces vins coûtant toujours plus cher.

Un classement analogue, dû au producteur, précède souvent les mots *Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese :* on peut alors trouver *feine* (fin), *feinste* (très fin), ou *hochfeine* (ce qu'il y a de plus fin). *Wachstum, Gewächs* ou *Kreszenz* veulent dire « cru », et le mot sera suivi du nom du propriétaire. *Kellerabfüllung* ou *Kellerabzug* indiquent la mise en bouteilles au cellier; c'est l'équivalent de *Original-Abfüllung* (abrégé parfois en *Orig.-Abf.*), qui garantit que le vin a été mis en bouteilles par le récoltant, comme le « mis en bouteilles au château » des vins de Bordeaux. Ces vins portent le cachet du propriétaire et le nom du vignoble est imprimé sur le bouchon : *Korkbrand* (bouchon à notre marque) peut alors figurer sur l'étiquette.

J'ai collé à l'intérieur de mon exemplaire de la contribution de H.R. Rudd à la *Constable Wine Library* deux étiquettes d'avant la Seconde Guerre mondiale. L'une est celle d'un Markobrunner 1920; elle porte en son milieu les armoiries du propriétaire, Freiherr Langwerth von Simmern, en bas dans le coin gauche on lit *Edelbeeren* (terme que l'on rencontre moins souvent, pour désigner des grains de qualité supérieure) et, dans le coin droit *Auslese* (sélection de raisins en maturité dépassée). En haut, le mot *Cabinet* veut dire réserve spéciale, choisie dans les meilleurs vins du propriétaire. J'ai oublié les conditions dans lesquelles je me suis procuré cette étiquette, mais je puis dire d'après le nom du vignoble et la mention *Auslese* que c'était un vin de dessert à demi sucré. L'autre étiquette porte : Rheingau 1934 Mittelheimer Edelmann, Riesling, Spätlese, Original-Abfüllung; le raisin avait été vendangé tardivement *(Spätlese)* dans le vignoble de Mittelheim et la mise en bouteilles avait eu lieu dans les caves *(Original-Abfüllung)* du producteur (Edelmann). Comme c'était un vin *Spätlese* du Rheingau, je puis avancer qu'il était de grande tenue et corsé, pas trop doux — le type de vin qui, si le plat principal est du saumon ou un homard, serait aussi le vin principal. Mais vous pourriez aussi bien le servir avec de la viande ou du gibier. Certains soutiennent que vous ne pouvez servir du vin blanc avec de la viande, mais ils se trompent. Il est vrai que le vin rouge ne va pas avec du poisson, mais un vin blanc sec va avec tout. Naturel-

Ci-contre : De joyeux vendangeurs s'arrêtent pour chanter, en rentrant chez eux après une journée de cueillette près de Zellenberg, en Alsace. Le vignoble où ils travaillent appartient à un certain Wachter *(le plus à gauche)*. Ses parcelles ont moins de deux hectares et c'est trop peu pour qu'il puisse faire son propre vin; ses parents l'aident à vendanger et à porter les raisins à une coopérative qui les pressera avec d'autres du même cépage.

lement, c'est au dessert que vous devez servir le *Trockenbeerenauslese,* qui est corsé et généreux.

Je suis loin d'avoir bu autant de grands vins allemands que j'aurais aimé le faire. La Seconde Guerre mondiale a éclaté et il devint rapidement impossible de s'en procurer; j'ai passé la plus grande partie des vingt dernières années aux Antilles, au Maroc et dans le Sud de la France, où je ne pouvais compter que sur l'assortiment local; mais j'ai assez l'expérience de ces grands crus pour reconnaître qu'ils ont un « quelque chose » qu'aucun autre vin ne possède. Il est impossible de décrire ce « quelque chose »; à mon avis, il provoque une série de sensations sur le palais qu'on ne peut expliquer et dont on doit faire l'expérience soi-même.

Les plus grands vins, *Beerenauslese* et *Trockenbeerenauslese,* ne sont pas faciles à trouver; il y en a très peu et il est inévitable qu'ils soient de ce fait très chers : il entre tant de travail dans leur création ! La quantité de raisin séché au soleil est faible et chaque grain ne cède qu'une goutte de nectar.

Tout de même, il existe beaucoup de vins de table légers et agréables, récoltés sur le Rhin comme sur la Moselle, qui ne coûtent pas cher et que l'on boit quand ils sont jeunes.

Les vins alsaciens. Ils sont proches parents des vins de la Moselle : même légèreté, même fraîcheur et mêmes cépages. S'ils n'ont pas la même réputation, c'est que leur histoire n'a pas été suivie. L'Alsace fit partie de l'Empire germanique pendant quarante-sept années décisives (1871-1918), au cours desquelles le commerce des vins se releva des ravages causés par le phylloxéra, ce fléau qui détruisit les vignes dans toute l'Europe. Au cours de cette période, les Allemands, probablement influencés, au moins dans leur subconscient, par la précarité de leur installation, refusèrent de reconnaître les vins alsaciens et de leur faire une renommée qui pourrait, par la suite, porter ombrage à leurs propres produits; ils plantèrent les vignobles en cépages inférieurs et employèrent les vins en coupages. Quand les Français reconquérirent l'Alsace en 1918, après la Première Guerre mondiale, ils comprirent que, si l'on voulait tirer le meilleur parti des territoires repris, il fallait replanter le vignoble : ce qui fut fait, mais cela prit du temps et de l'argent. Ce n'est que pendant les années 30 que les vins alsaciens firent une nouvelle apparition sur le marché. Ils s'imposèrent vite mais, à peine avaient-ils acquis une certaine notoriété que les Allemands reprirent possession des lieux, en 1940. En 1945, à l'issue de la Seconde Guerre mondiale, l'Alsace revint à la France et celle-ci dut repartir de zéro ,car les Allemands avaient de nouveau sacrifié la qualité à la quantité. Actuellement, les Alsaciens sont en bonne voie de réussir : on découvrira probablement dans les dix années qui viennent que leurs vins sont encore meilleurs que l'on pensait.

Présentés dans des bouteilles effilées vertes, les vins alsaciens se distinguent par le cépage, comme le Riesling, le Sylvaner, le Traminer ou le Gewürztraminer. Le nom du village est ajouté parfois; par exemple, Ribeauvillé, Riquewihr, Ammerschwihr, Guebwiller. En général, les Riesling et les Traminer sont considérés comme supérieurs aux Sylvaner. *Gewürtz* veut dire épicé; on donne ce nom aux Traminer, qui sont riches et fruités. Les Gewürztraminer sont quelquefois plus coûteux que le Riesling et le Traminer, mais leur moelleux les désigne plutôt pour la fin du repas, avec les fruits ou le dessert.



De sveltes bouteilles de Riesling et de Traminer sont exposées ici à côté d'un faisan et de pâtisseries dans un restaurant alsacien.



V

Les grands vins de France

(Vins d'Alsace exceptés)

A la lueur d'une bougie, un verre de Mouton-Rothschild, un des grands bordeaux rouges, scintille entre des magnums de 1923, drapés de toiles d'araignée. Le vin que l'on voit ici vient des chais du baron Philippe de Rothschild, dont la famille est propriétaire du célèbre château Mouton-Rothschild depuis un siècle. Dans les sombres recoins des caves, on se sert encore de bougies pour contrôler la couleur des vins qui y vieillissent.

La vérité est qu'il y a très peu de grands vins. C'est le miracle et le mystère du vin que la vigne — *Vitis vinifera* —, ayant fait le tour du monde, n'ait, qu'en quelques points seulement favorisés du sort, produit un grand vin. Mais que faut-il entendre par « grand » vin ? Simplement ceci : certains lieux, de façon en quelque sorte magique, combinent le sol voulu, le soleil voulu, la pluie voulue, la pente voulue — tout cela pour donner un certain raisin qui produira un vin dont l'équilibre, le bouquet, la subtilité d'arôme et souvent la longévité ne sont égalés par aucun autre. Les grands vins sont tous différents les uns des autres, n'ayant en commun que leur noblesse qu'ils expriment en une variété de manières inépuisables et captivantes; et il est bon que votre palais en préfère un et le mien un autre, car il n'y aura jamais de fin aux délicieux débats sur leurs vertus respectives.

Dans cette compagnie choisie, tous sont superbes et tous sont uniques. Chacun d'eux est une création qui ne pourrait être reproduite par la chimie, ni même par la nature en un autre endroit — même si l'on employait le même cépage, si l'on importait le même sol et les mêmes ouvriers, avec leurs méthodes de culture et de vendange. Déplacez la vigne et le vin sera différent. Il y a en Bourgogne des vignobles au sommet de la côte qui donnent un bien meilleur vin que celui que l'on récolte à quelques centaines de mètres plus bas. Un demi-kilomètre plus loin, la situation peut être renversée; le bas de la côte serait alors l'emplacement privilégié. Pourquoi un vignoble produit-il un vin ordinaire, et un autre, sur le versant opposé de la vallée, donne-t-il un vin suprême ? Personne ne le sait; mais c'est ainsi, et nous devrions être reconnaissants de ce que,



dans un monde standardisé, voué à la machine, il y ait un article qu'il soit impossible de fabriquer à la chaîne.

Nous avons déjà parlé du champagne, d'Épernay à Reims, des vins blancs du Rhin et de la Moselle et des vins blancs d'Alsace ; nous ne pouvons donc pas retarder plus longtemps le moment de traiter des plus grands vins du monde, de ceux qui sont idéalement appropriés aux plats de résistance de notre dîner imaginaire : les fabuleux vins de Bordeaux et de Bourgogne. Ces deux régions produisent des vins rouges et blancs — et, pour les uns comme pour les autres, les meilleurs sont considérés comme les premiers vins du monde. Le bordeaux, qui se présente dans sa haute et svelte bouteille, a été comparé à une reine des vins : subtile, penchant vers le côté léger, finissant si bien qu'on ne peut le décrire; son attrait est discret et aristocratique. Par contraste, le bourgogne est un roi. Sa bouteille est de forme plus robuste, avec des épaules tombantes, et son vin est plus robuste aussi. Il est plus lourd, il a plus de mâche; il vous lance avec une clameur son éclat impérial à la face.

Entreprendre de connaître les bordeaux et les bourgognes, quand on voit l'infinité des noms de lieux et des étiquettes compliquées, semble une tâche confuse et sans espoir. En fait, elle est plus simple qu'elle ne le paraît, car le gouvernement français est venu à l'aide de l'amateur par ses réglementations : ce sont les fameuses lois

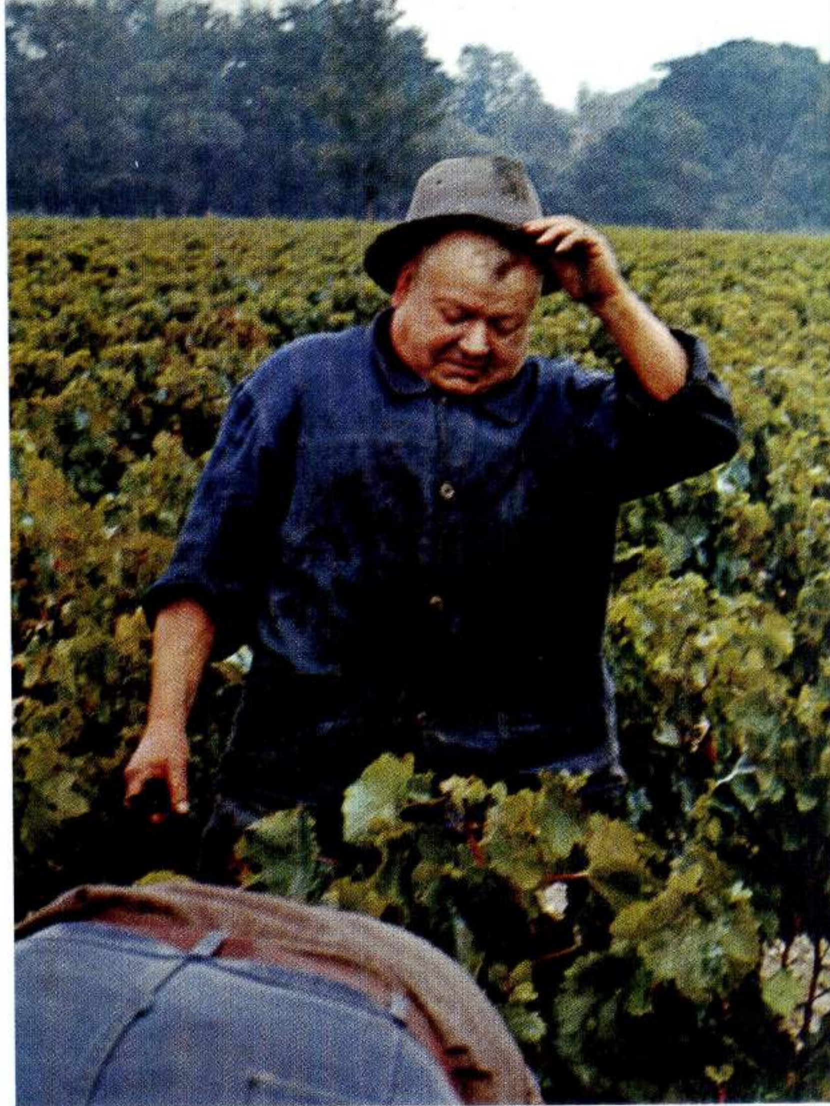


Dans les vignes de l'imposant Château Bouscaut, des étudiants, des gens de Bordeaux, cueillent les grappes mûres. La vendange de ce vignoble de moins de 50 hectares demande environ dix jours. Comme tous les grands vins de Bordeaux, les rouges et les blancs produits ici sont mis en bouteilles au château plutôt que dans les magasins d'un négociant.

d'*appellation contrôlée,* qui sont entrées en vigueur dans les années 1930. Leur objectif est, non seulement de prévenir des fraudes caractérisées comme l'adultération de bons vins avec des mauvais ou l'usage d'étiquettes trompeuses, mais aussi de forcer la région à produire tout ce qu'elle peut donner de meilleur en vins. Pour cela, les lois définissent les frontières exactes de chaque région, les cépages à cultiver et même la quantité d'hectolitres que doit produire un hectare. Dans le Médoc, par exemple, la qualité du vin est, en général, très grande et l'appellation contrôlée vise à la maintenir — le Médoc étant soumis à des conditions de qualité plus strictes que celles des autres régions vinicoles, aussi bien du Bordelais que de la Bourgogne.

Bordeaux. Prenons d'abord le bordeaux. Sans exception, sans même un rival, cette région de première importance se place au rang suprême pour la superficie de son vignoble, pour la qualité et la variété de ses vins. Tous les types de vins auxquels on n'ajoute pas d'alcool sont produits ici : des rouges délicats et corsés, des blancs moelleux et secs, et même un peu de rosé. Les vins de Bordeaux couvrent toutes les gammes de qualité et de prix, depuis l'obscur chai local qui vend pour quelques francs une bouteille que l'on boit sur place (car elle ne vaut pas le transport), jusqu'aux grands châteaux, le





C'est pour trouver de bons vins dans les modestes vignobles qui fournissent la plupart des célèbres bordeaux rouges que des représentants des négociants comme Olivier Penigaud, acheteur *(ci-dessus, en blouse bleue)* et Maurice Touton, courtier, goûtent à du moût frais dans une propriété du Médoc — une parmi beaucoup d'autres qu'ils visiteront pendant l'automne. Plus tard, ils poursuivent leur enquête par l'inspection d'un vignoble *(au centre)* avec le propriétaire, René Renon. M. Penigaud, acheteur-chef et maître de chai de la plus grande maison de vins de Bordeaux, la maison Calvet, est une figure bien connue dans le pays; ses expertises sont hautement estimées, et un mot de lui peut faire ou ruiner un vin.

Lafite et le Haut-Brion par exemple, dont le nom sonne comme des cloches dans l'imagination de l'amateur et qui, pour une grande année, se vendent jusqu'à $ 10 (F. 56) la bouteille à New York — quand on en trouve.

Les limites des contrées du Bordelais sont définies par les appellations contrôlées. Tous les vins qu'on y produit, pourvu qu'ils se conforment aux autres prescriptions légales, ont droit à l'appellation bordeaux — rouge ou blanc. En principe, cette désignation garantit le lieu d'origine; elle ne dit rien de la qualité. Cependant, un marchand (ou un négociant) peut mettre son nom sur l'étiquette; il fait la tournée des vignobles, choisit les vins qu'il juge les meilleurs, les mélange et les vend sous son nom. D'année en année, si l'homme est digne de confiance, « son » vin approchera de la réputation bien établie; il sera bon, mais non pas exceptionnel, parce qu'il sera un moyen terme entre des vins différents et, souvent aussi, entre de bonnes et de moins bonnes années.

Pour s'élever d'une classe au-dessus, on ne doit pas acheter simplement un bordeaux; on doit choisir une bouteille d'une certaine région du Bordelais, elle-même divisée légalement en deux douzaines de contrées. Bon nombre d'entre elles ne produisent que des vins sans grand caractère, mais cinq fournissent quelques-uns des plus grands vins du monde, et leur qualité est tellement supérieure qu'il





y a un sérieux avantage pour le producteur à porter son nom sur l'étiquette. Ces cinq régions sont : le Médoc, les Graves, Saint-Émilion et la région de Pomerol, renommés pour leurs vins rouges, le Sauternais réputé pour ses grands vins de dessert*, qui sont blancs.

Le Médoc. En conséquence, si vous trouvez une bouteille étiquetée Médoc, avec la mention d'un nom digne de confiance, ce sera un bon vin — et il aura certains caractères qui le distingueront nettement des vins de Pomerol ou des Graves.

Tous les vins du Médoc sont-ils de même qualité ? Nullement. La région est divisée en deux zones, Haut-Médoc et Médoc; ce dernier était appelé Bas-Médoc, mais cette appellation semblait désobligeante; les producteurs de cette zone protestèrent violemment et parvinrent à faire éliminer le mot « Bas ». Ils avaient le droit de se montrer susceptibles, car leur vin est bon. Tout de même, les meilleurs vins du Médoc sont bien ceux qui ont le Haut-Médoc pour origine.

Ainsi, en serrant le problème de plus près encore, nous nous trouvons maintenant dans le Haut-Médoc qui, à son tour, est divisé

* N. du P. : Les sauternes peuvent également accompagner le foie gras, les poissons en sauce, le fromage de roquefort.

Comme tous les connaisseurs, Olivier Penigaud sait que le fromage est le serviteur parfait du vin. Rentrant d'un vignoble chez lui, il s'arrête souvent à un étalage *(ci-dessus)* pour acheter le fromage qui accompagnera le vin du dîner. Le verdict de M. Penigaud est décisif, non seulement pour le domaine et son propriétaire, mais aussi pour l'acheteur. C'est lui qui gère tous les stocks de la maison Calvet; le nom de cette maison sur une étiquette est l'équivalent d'un certificat, à la fois bien connu et rassurant. D'autres maisons jouissent d'une réputation analogue : Barton et Guestier; Cordier; Cruse; Delor; Eschenauer; Ginestet; N. Johnston; Alexis Lichine et Cie; de Luze; Sichel.



48
49
53
1953
PETRUS
1964
1947
GRAND VIN
DE
CHATEAU LATOUR
PREMIER GRAND CRU CLASSE
APPELLATION PAUILLAC CONTROLEE
PAUILLAC-MEDOC
1953
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
BORDEAUX RED WINE
NEW YORK, N.Y.
TABLE WINE
CHATEAU HAUT BRION
1918

en 28 « communes ». Quatre des plus connues sont celles de Margaux, Pauillac, St-Estèphe et St-Julien. Ainsi, une bouteille portant l'appellation contrôlée St-Julien est située comme venant d'une petite commune dont les vins rouges sont presque sans exception d'une qualité rare. Reste la question de savoir de quel vignoble exactement provient cette bouteille — et, pour les grands vins, cette question est de première importance. Il est traditionnel à Bordeaux de désigner les crus par le nom d'un château. Ces châteaux, ceci dit en passant, n'ont rien des édifices imposants de la vallée de la Loire; ce sont en général de spacieuses maisons de campagne, mais quelques-unes ne sont guère mieux que des magasins dans les vignes. Imposants ou non, beaucoup de châteaux du Médoc produisent des vins célèbres. Les propriétaires défendent jalousement la réputation de leur étiquette — certains allant jusqu'à refuser purement et simplement de l'apposer sur le vin d'une mauvaise année; dans ce cas, ils vendent anonymement leur récolte à un négociant qui s'en servira pour un mélange; mais cela se produit rarement.

Il y a beaucoup de châteaux dans le seul Médoc et, en 1855, pour mettre un peu d'ordre dans la confusion, la Chambre syndicale des courtiers en vins de Bordeaux les répartit officiellement en cinq séries de « crus ». Le système est numérique, simplement. La plus haute qualité, par exemple, est cotée premier cru, qui doit se comprendre « vignoble de première qualité »; quand on parle d'un Château Calon-Ségur comme d'un troisième cru, qu'il est effectivement, on entend par là que ce château produit des vins de troisième rang — un peu moins superbes que ceux du premier ou du deuxième cru. Et, pourtant, même un vin de cinquième cru est loin d'être un vin pauvre. Au contraire, il a son cachet, car, sur les centaines de châteaux qui furent évalués en 1855, on n'en retint que 62 comme dignes du classement. Trois furent classés dans les premiers crus : Lafite, Latour et Margaux; un quatrième, le Haut-Brion, leur fut adjoint, bien qu'il ne soit en rien un Médoc, mais un Graves. Les noms de tous les vins des cinq crus sont donnés dans l'appendice.

Ainsi, outre la garantie apportée par l'appellation contrôlée, on a encore, pour les meilleurs vins de Bordeaux, le nom du château lui-même et la formule « mise en bouteilles au château » qui donnent à l'acheteur la certitude que ce vin est produit dans un certain domaine, par un certain propriétaire et mis en bouteilles là et non ailleurs.

Je ne suggère pas que l'on doive apprendre par cœur les composants des cinq divisions de la classification, mais j'aimerais que quiconque étudie ce sujet, après tout fascinant, accepte de parcourir des yeux cette liste assez souvent; il ne se souviendra pas des vins un à un mais il conservera une image visuelle de leur énumération, si bien qu'il sera sur ses gardes quand il tombera sur un nom qui ne lui sera pas familier.

Les châteaux célèbres du Médoc, avec beaucoup d'autres du Bordelais, doivent leur renommée non seulement à l'excellence de leurs vins mais aussi à leur grande étendue. La plupart des grands vignobles de Bourgogne, du Rhin et de la Moselle sont partagés entre de nombreux propriétaires, dont certains ne possèdent qu'un hectare, ou même un demi-hectare en un point bien choisi, et chacun d'eux fait un vin légèrement différent, à sa guise. Dans le Bordelais, des domaines de cinquante et cent hectares ne sont pas rares. Les vignes du Château

Ci-contre : Les plus grands vins rouges de Bordeaux sont exposés dans la cave de l'hôtel Delmonico, à New York. Au premier plan, un Château Lafite-Rothschild 1952, un Château Latour 1953, un Château Margaux 1947, tous des Médocs, et un Château Haut-Brion 1918, des Graves. Ces quatre châteaux ont été classés parmi les plus grands par les experts de 1855. Derrière eux, un Château Mouton-Rothschild 1955, encore un Médoc, un Château Pétrus 1953, de Pomerol, un Château Cheval-Blanc 1952 et un Château Ausone 1964, tous deux de St-Émilion.

Lafite, par exemple, couvrent 70 hectares et produisent 15 000 caisses de vin rouge par an. Le vin de toutes les bouteilles de Château Lafite d'une année donnée est identique : cela aide énormément l'amateur de bordeaux à repérer ses favoris. Grâce à l'importance de la production, il aura moins de difficulté à s'en procurer; ayant goûté au vin une fois, ayant enregistré son nom dans sa mémoire, il pourra toujours y revenir avec la certitude de retrouver les même caractères. Cela ne serait pas le cas avec un bourgogne : le Montrachet, par exemple, est une petite vigne de sept hectares et demi, et il comptait (quand j'en ai entendu parler pour la dernière fois) huit propriétaires, le meilleur vin étant celui d'une parcelle de moins d'un hectare et demi.

Graves. En 1855, la Chambre syndicale des courtiers n'établit que la classification des vins rouges du Médoc, mais trois autres régions produisent des vins rouges superbes : les Graves, St-Émilion, Pomerol. Depuis, ils ont été classés par d'autres experts. Les Graves rouges comprennent, outre le magnifique Haut-Brion, les Pape-Clément, Haut-Bailly, Smith-Haut-Lafitte, Latour Haut-Brion, Domaine de Chevalier et La Mission Haut-Brion, tous aussi grands que la plupart des deuxièmes crus du Médoc. D'excellents vins blancs sont également produits dans les Graves.

Saint-Émilion. Cette région produit en fait plus de vin que le Médoc, dont une grande partie se vend sous le nom de St-Émilion seul, sans indication de vignoble. Mais il y a des châteaux célèbres : le Cheval-Blanc et l'Ausone sont considérés comme les meilleurs; un peu au-dessous viennent les Figeac, Canon, Clos Fourtet, Magdelaine et La Gaffelière Naudes. Le vin de St-Émilion a toujours été populaire en Angleterre, car il fournissait un antidote bienvenu à son climat frais et humide. Pour moi, c'est le plus corsé et le plus généreux de tous les bordeaux.

La ville médiévale de Saint-Émilion est une des plus ravissantes de France : les rues en pente raide sont pavées de galets très anciens et, du haut de la ville, la vue sur les coteaux couverts de vignes est magnifique. Elle a des liens très étroits avec le monde littéraire de Rome : au quatrième siècle, le gracieux poète Ausone, fils, né à Bordeaux, d'un sénateur romain, devint le précepteur du futur empereur Gratien; son élève le récompensa en le nommant préfet des Gaules, d'Italie et d'Afrique. Après une brillante carrière administrative et coloniale, Ausone se retira dans une villa hors des murs de Saint-Émilion pour écrire des vers en l'honneur des vins de son pays. Le cru que l'on appelle aujourd'hui Ausone vient d'un château qui s'élève, selon la légende, sur les ruines de sa villa.

Pomerol. La plus petite région vinicole du Bordelais est le vignoble de Pomerol, dont les vins ont été longtemps confondus avec ses voisins de Saint-Émilion. En réalité, les vins de Pomerol ont une saveur bien à eux, avec ce que les experts appellent un « goût de truffe ». Les propriétés sont petites, la production est limitée et, pour cette raison, les vins sont relativement coûteux et difficiles à trouver. Le Château Pétrus est le meilleur cru de Pomerol et on le classe à égalité avec les meilleurs crus du Médoc.

Ces quatre régions — Médoc, Graves, Saint-Émilion, Pomerol — contiennent les meilleurs crus du Bordelais et leurs 50 à 60 châteaux

classés en tête ont, pendant longtemps, fourni la plus grande partie des grands vins rouges qu'on peut se procurer à Paris, Londres et New York. Cependant, ils deviennent maintenant de plus en plus chers; la production en est limitée par les lois d'appellation contrôlée qui, comme on l'a dit, ne se bornent pas à définir les limites géographiques mais fixent aussi le nombre d'hectolitres à récolter par hectare. Et, comme la demande dépasse de plus en plus la production, on constate depuis plusieurs années un intérêt grandissant pour les « crus bourgeois ». Ces vins, provenant de châteaux moins connus, ne sont pas classés par crus, mais ils ont de l'attrait et sont vendus à des prix convenables; ils ont trouvé un marché tout prêt parmi ceux d'entre nous, fort nombreux, qui ne peuvent qu'occasionnellement se permettre d'acheter ce qu'il y a de meilleur. Certains de ces châteaux se sont acquis une réputation respectable, par exemple les Château Loudenne, Château Citran, Château Timberlay et Château Greysac.

Sauternes. Je n'ai peut-être pas montré assez d'enthousiasme pour les Graves blancs, mais j'ai peine à ne pas tomber dans l'extase quand j'en arrive aux vins de la cinquième et fameuse région, les grands sauternes dont le Château Yquem est le monarque indiscuté. Ils sont généreux, moelleux et couleur d'or; ils sont faits pour être sirotés en rêvant. Beaucoup sont si généreux que l'on ne peut pas en prendre plus d'un verre par repas, que ce verre doit être bu à la fin et versé d'une bouteille fortement frappée. Il existe une grande ressemblance entre les procédés de vinification du Sauternes et du *Trockenbeerenauslese* allemand. La vendange est tardive; j'ai vu dépouiller les vignes de leurs feuilles pour que les grappes puissent saisir encore les tout derniers rayons du soleil. Les vendangeurs passent six ou sept fois dans les vignes, à la recherche des grappes qui demandent un jour de soleil supplémentaire pour atteindre l'indispensable degré de surmaturation, de pourriture noble.

Une légende raconte la découverte de la pourriture noble à Yquem. Il y a de cela des générations, le propriétaire du château dut quitter son domaine avant la vendange; il laissa pour instructions que l'on n'entreprît rien avant son retour. Il subit de longs retards et, quand enfin il revint, il fut horrifié de constater que ses ordres avaient été obéis à la lettre et que ses vignes étaient couvertes de raisins à demi séchés. Cependant, il se décida à sauver ce qu'il pourrait du désastre et donna l'ordre de vendanger. A son étonnement — et son émerveillement — le vin qui en résulta lui donna une série de sensations comme il ne soupçonnait pas le monde d'en tenir en réserve. « Jamais plus » il en fit le vœu « on ne vendangera avant que le raisin ne soit complètement pourri. »

Cela eut lieu avant que la chimie pût expliquer comment ce miracle était arrivé. Le propriétaire du Château Yquem, comme les Anciens d'il y a deux millénaires, qui faisaient mûrir leur vin dans des amphores, avait échappé au mystère sans même admettre qu'il y eût un mystère. Sagement, lui aussi, il accepta ce don des dieux. Nous savons maintenant que le velouté superbe de son vin était dû à une moisissure appelée *Botrytis,* dont les filaments traversent la peau du grain et en retirent l'eau intérieure sans endommager le goût du vin. Le jus qui reste contient 40 % de sucre.

Si l'on demande au raisin un vin sec, *Botrytis* est le pire ennemi

du vigneron qui, d'ordinaire, vendange avant que la moisissure ne soit à l'œuvre; par contre, elle est la marraine-fée des grands vins de dessert, et voilà pourquoi le vigneron l'appelle la pourriture noble.

Les vins de Sauternes ont été classés officiellement, comme ceux du Médoc. Le Château Yquem forme une classe à lui seul. On compte en outre neuf premiers crus, tous exceptionnels. Je ne prétends pas avoir de favori, mais il me semble bien que j'ai bu plus de Rayne-Vigneau que des autres. Et puis, j'ai avec lui des relations sentimentales. Pendant la Seconde Guerre mondiale, j'ai été capitaine à l'État-Major du Petroleum Warfare Department (Bureau du Pétrole militaire), dont le rôle était d'étudier l'emploi offensif du pétrole en cas d'une invasion étrangère — lance-flammes et le reste. J'avais aussi un appartement à Londres; dans l'immeuble vivait une *lady* d'un charme considérable, pour laquelle j'avais beaucoup de sollicitude. Nous nous rencontrions dans la soirée, après la fermeture des bureaux, pour un verre ou deux de xérèz. Quand le bruit des bombes — c'était au temps du premier *Blitz* sur Londres — nous portait sur les nerfs, nous traversions le Strand et nous allions chez Boulestin, ce fameux restaurant souterrain qui était si bien à l'épreuve des bombes qu'une de ses salles avait été transformée en abri. Il n'y avait pas trop de Londoniens à dîner, en ces temps, et le rationnement ne se faisait pas encore pleinement sentir; l'excellente cave de Boulestin était encore intacte : elle contenait une cache de Rayne-Vigneau — dont j'ai oublié le millésime — en demi-bouteilles. Notre plaisir était de terminer notre dîner avec une de ces demi-bouteilles plutôt que par une liqueur ou du porto; nous le sirotions lentement, avec satisfaction, ne sachant pas quelle sorte de désastre nous attendait dans la rue au-dessus de nos têtes.

Le Clos Haut-Peyraguey est un autre premier cru, magnifique, de Sauternes et il évoque, en plus, des souvenirs personnels. Dans le roman de mon frère Evelyn, *Brideshead Revisited,* Sébastien Marchmain et Charles Ryder emportent une bouteille de Haut-Peyraguey pour le pique-nique, lors de la première visite de Charles à Brideshead. Je me demande comment ils s'y sont pris pour le boire frais mais, en même temps, je me souviens que le peu d'empressement pour tout vin rafraîchi autre que le champagne était une des excentricités d'Evelyn; les lecteurs de *Brideshead* se souviendront d'une autre scène, au cours d'une traversée de l'Atlantique : on offre à Charles Ryder du soda avec des glaçons pour son scotch — et il demande de l'eau chaude pour que ce ne soit pas si froid. A Coombe Florey, chez Evelyn, il y a bien des garde-manger froids pour la viande et le gibier, mais je n'ai jamais vu trace de glace. L'aîné de ses gendres — professeur en Amérique — fut interloqué, à sa première visite, de se voir servir, par une chaude nuit du mois d'août, un *scotch-soda* chaud. Et je me souviens que la dernière fois que je vis Evelyn — je passais la nuit chez lui — il me servit un très bon sauternes (un Château Coutet, je crois) chambré ! Ma foi ! c'est ainsi qu'il l'aimait et un hôte a le droit de faire les choses selon son goût, mais 99 % des amateurs de vin s'accordent à dire que le sauternes doit être servi froid.

C'est un vin difficile à servir. Il y a un préjugé, je ne sais pourquoi, contre lui. Les gens paraissent avoir honte de dire qu'ils trouvent plaisir à un vin liquoreux, probablement parce que, selon la tradition

victorienne, « les dames, Dieu les bénisse, aiment un verre de quelque chose de doux. » Au temps de Victoria, on servait le sauternes avec le poisson. Il est admis maintenant par tout le monde que c'était une grave faute; il était si fort qu'il tuait le vin rouge léger qui préparait l'entrée du vin rouge corsé dont on faisait le pilier des vins. Le sauternes doit venir à la fin du repas; mais, si vous servez une bouteille pour un dîner de huit couverts, il y aura très probablement la moitié des invités pour le refuser. Après un vin rouge généreux, ils attendent le café et les liqueurs. Cela signifie que la moitié d'un des plus grands vins du monde vous restera sur les bras. Un verre par personne est bien suffisant — à moins que vous ne vous trouviez dans un état d'âme sentimental, chose fort improbable dans une soirée de huit convives. Il vaut mieux, peut-être, recevoir deux soirs de suite, ou encore, solution plus pratique, n'acheter que des demi-bouteilles.

Bourgogne. L'auteur de la *Vie de Bohème* a dit, il y a un grand nombre d'années, que le premier devoir d'un vin est d'être rouge; et, quand j'étais jeune, j'ajoutais « et le second, c'est d'être un bourgogne ». En un demi-siècle, j'ai cessé de croire à bien des choses, mais non pas à cela. Je disais aussi, quand j'étais jeune homme, que la vie ne peut rien offrir de beaucoup mieux à un Londonien que de se pelotonner dans une place de coin d'un train français en direction du sud. Il vente et pleut peut-être à Paris mais, quand on se réveille et que l'on tire les rideaux, on voit les toits de tuiles rouges de Provence, les villages ramassés au sommet des hauteurs, les palmiers, le soleil, le Midi. Où pouvez-vous trouver ailleurs un tel contraste ? Vous vous endormez dans un monde, vous vous réveillez dans un autre : c'est une seconde naissance, vous êtes un autre. Quel autre pays de la terre serait capable d'opérer un tel miracle ?

Aujourd'hui, dans ce monde d'avions à réaction, je préfère encore aller de Paris dans le Midi par le train; je prends le Mistral qui part peu après treize heures et je suis à Nice à minuit. Je le préfère au Train bleu parce qu'il me fait voyager de jour dans cet alignement de coteaux qui recèle pour moi le plus rare trésor de la terre, la Côte-d'Or, les pentes dorées de la Bourgogne. En trois heures, le Mistral est à Dijon et, pendant la demi-heure qui suit, en roulant vers Beaune, il longe des vignobles, et encore des vignobles, dont la gloire a été célébrée pendant des siècles. Le regretté Camille Rodier, Grand Chancelier de la Confrérie du Tastevin, décrivait leurs vins rouges comme « âpres et durs dans leur jeunesse, se dépouillant, prenant du moelleux avec l'âge et, quand les années les ont mûris, brillants, purs, corsés, parfumés et délicieux dans toute la splendeur d'une magnifique gloire. »

En voyageant dans le pays de ces vins, je me rappelle toutes sortes de traditions bourguignonnes. Le bourgogne a une qualité royale et une puissance qu'aucun autre vin ne possède; certains considèrent même qu'il en a trop, qu'il a trop de consistance. Oui, peut-être, pour des gens qui vivent dans un climat méridional; mais il est, il a toujours été, le favori des pays nordiques, Angleterre, Hollande et Belgique.

Le bourgogne a toujours été un vin cher, que l'on s'offre quand on le peut. Les Parisiens eux-mêmes avaient peu d'occasions d'y goûter avant le XVe siècle, quand Louis XI réunit le duché

de Bourgogne à la couronne de France. Je me demande si Shakespeare en avait bu beaucoup; car, aurait-il parlé, dans *le Roi Lear,* de la Bourgogne « à goût d'eau » ? Je me demande s'il en arrivait beaucoup dans les treize colonies anglaises d'Amérique. Au XVIIIe siècle, la couronne britannique frappa les vins français de droits prohibitifs; le peu de bourgogne que l'on buvait en Angleterre était presque totalement passé en contrebande et il était plus facile de monter une expédition de contrebande avec Bordeaux, à partir des côtes d'Aquitaine, qu'avec la Bourgogne. Mais le vrai problème, alors comme aujourd'hui, est qu'il y a très peu de bourgogne ! En regard des 5 000 000 d'hectolitres de bordeaux à appellation contrôlée, il n'y a que 60 000 hectolitres de bons bourgognes rouges et 15 000 hectolitres de blancs.

Les bourgognes atteignent leur perfection plus tôt que les bordeaux. Dans ma jeunesse, on donnait à un grand bourgogne huit ans pour mûrir et, à douze ans, il commençait à décliner. Mais, maintenant, le bourgogne est d'ordinaire bon à boire à cinq ans, et il commence à quitter la scène à huit. Cela, parce que les vignerons d'aujourd'hui, en Bourgogne comme à Bordeaux, s'appliquent à diminuer la quantité de tanin. C'est une substance acide qui vient des pépins, des peaux, de la rafle des grappes; il donne au bourgogne sa force et sa longévité, mais il communique aussi au vin jeune cette âpreté dont parlait Camille Rodier. Un des premiers producteurs et négociants de bourgogne, Louis Latour, m'a dit que son père avait reconnu la nécessité d'un vin mûrissant plus vite, après la Première Guerre mondiale; il avait prévu la fin des caves et des grandes maisons de campagne, ajoutée à l'irruption d'une génération vivant dans un monde troublé, tumultueux, incertain de l'avenir, qui se refuserait à encaver en 1921 des vins que l'on ne pourrait pas boire avant 1931. Quelle prescience de l'avenir ! Mais, quant à moi, j'ai le sentiment que les grands bourgognes que je bois aujourd'hui valent en tous points ceux que je buvais dans les années 1920.

Le vignoble bourguignon *(carte, page 113)* se divise en Côte-d'Or et Bourgogne méridionale. Le meilleur, le suprême bourgogne, vient de la Côte-d'Or qui, à son tour, se divise en deux : Côte de Nuits et Côte de Beaune. La Côte de Nuits, immédiatement au sud de Dijon, produit les grands vins rouges — dont le Chambertin, le Romanée-Conti, le Musigny et le Clos de Vougeot; c'est à ce dernier qu'un des colonels de Napoléon fit présenter les armes par ses hommes : « Mes enfants, c'est pour défendre ces beautés que vous allez vous battre. »* Le Clos de Vougeot est aujourd'hui le siège de la Confrérie du Tastevin, qui donne là ses banquets. Le train file le long de la Côte et je sens que je devrais me lever et saluer : je l'ai fait très souvent.

Au sud de cette Côte et de la fameuse cité de Nuits Saint-Georges, commence la Côte de Beaune, patrie des grands bourgognes blancs. Trois d'entre eux — Montrachet, Corton-Charlemagne et Meursault — ont la réputation d'être à la fois riches en fruité et secs sans trace de doute. Nous pouvons même dire qu'il *n'existe pas* de plus grand vin blanc sec — en y ajoutant le Chablis, que l'on compte comme bourgogne bien qu'il soit situé dans l'Yonne, assez loin au nord-ouest du vignoble bourguignon proprement dit.

* N. du P. : En fait, on a attribué cette phrase à bien des militaires, entre autres au général de Galliffet, au prince de Conti, au duc d'Aumale.

La profusion en vins de la Côte de Nuits et de Beaune est presque embarrassante : ils sont si variés qu'ils peuvent désorienter qui n'y prend pas garde. *L'Atlas de la France vinicole* (Éditions Larmat) explique pourquoi : « En Bourgogne, particulièrement en Côte-d'Or, le morcellement des vignobles, les différences de sol et de climat, ont empêché la formation de grands domaines avec des vins d'un type uniforme et stable. Au lieu de cela, il y a un grand nombre de lieux-dits, et le vin de chacun d'eux peut être produit par plusieurs propriétaires. Ces lieux-dits forment des climats, dont beaucoup, qui sont très petits, donnent naissance à des vins fameux. »

Ce qui signifie que vous pouvez trouver trois bouteilles légitimement étiquetées Chambertin 1959, qui viennent chacune d'une partie différente du vignoble de Chambertin et qui ont trois producteurs différents. Les meilleurs vins de Chambertin viennent de la mi-Côte, les vins produits plus haut ou plus bas ont un droit égal à s'appeler Chambertin : voilà pourquoi vous ne pouvez accepter une étiquette de bourgogne comme vous feriez avec un bordeaux — ou, plus exactement, il vous faut mettre en œuvre plus de connaissances quand vous avez affaire à une marque de bourgogne ou quand vous examinez une carte des vins bourguignons. Je soupçonne que c'est une des raisons pour lesquelles tant d'experts ne se sentent pas aussi à l'aise avec les bourgognes qu'avec les bordeaux : ils ne peuvent compter que sur leur nez et leur palais, tandis que deux bouteilles quelconques de Lafite-Rothschild 1959 seront identiques — si du moins elles ont reçu toutes deux les soins appropriés.

Aujourd'hui, il est beaucoup plus simple de distinguer un bourgogne exceptionnel que du temps où je vidais mes premières bouteilles. Malgré l'opinion très répandue, selon laquelle la multiplicité des crus — divisés eux-mêmes en nombreuses parcelles, ou domaines — rend toute classification impossible, quelques hommes dévoués sont parvenus, dans les années 1930, à mettre au point des lois précises d'appellation contrôlée pour la Bourgogne. La première catégorie est le vin de village pour tous les vins d'une certaine commune — par exemple Nuits Saint-Georges, Pommard, Volnay ou Chambolle-Musigny. Un premier cru porte d'ordinaire sur l'étiquette le nom de la commune, suivi du nom du cru, par exemple : Nuits Saint-Georges/Les Vaucrains, Pommard/Épenots, Volnay/Champans, Chambolle-Musigny/Les Amoureuses. Tout au sommet, on trouve les grands crus : des vins qui sont si uniformément remarquables que le nom du cru paraît seul sur l'étiquette; il y a trente de ces crus à appellation d'origine en Bourgogne *(Appendice)*. Il est évident qu'il faut un peu de travail pour lire une étiquette de bourgogne, mais le recours à la carte du pays clarifiera beaucoup les choses. Une fois que vous avez bien retenu les noms d'une douzaine de communes environ, vous savez que tous les vins qui en portent le nom sont des vins de village; si un autre nom le suit, vous êtes en possession d'un vin meilleur, et d'un degré bien marqué au-dessus, possédant la personnalité et le caractère attachés à un terroir particulier. Et, si vous tombez sur un grand cru, vous savez que vous avez atteint le pinacle de la qualité.

Ce système laisse encore sans solution le problème des propriétés multiples. Un cru de 5 hectares peut avoir cinq propriétaires et le plus grand de tous, le Clos de Vougeot, avec ses 64 hectares, est maintenant administré par 80 propriétaires environ : chacun d'eux travaille le sol,

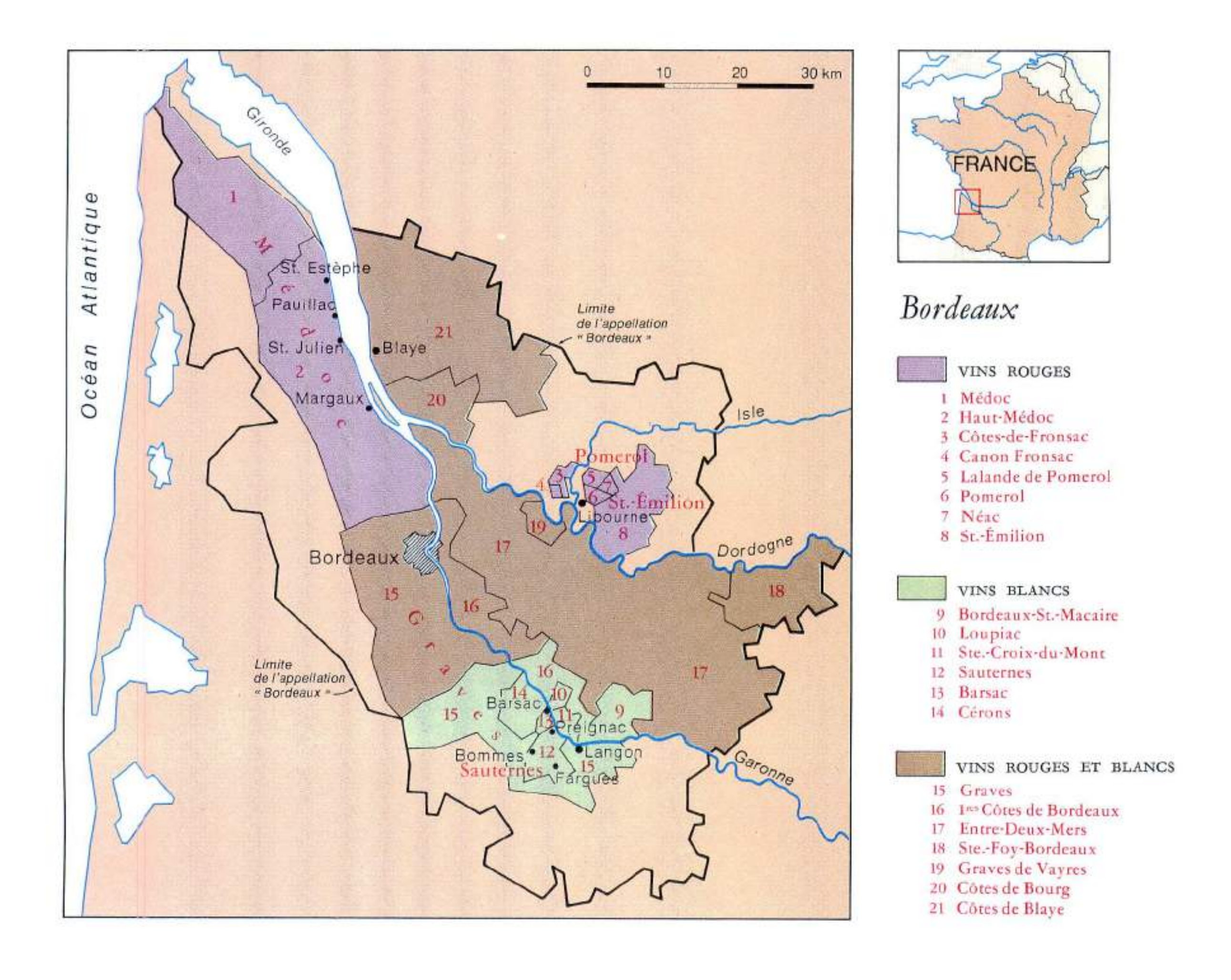
taille, vendange, foule, fait son vin dans sa parcelle comme il l'entend. Ainsi, il existe pratiquement 80 variétés annuelles de Clos de Vougeot. En fait, ils sont tous à peu près les mêmes : ils ont en commun la magnificence de bouquet qui différencie le Clos de Vougeot des autres vins; parmi eux, cependant, certains sont indiscutablement meilleurs et coûtent plus cher. Mais trouver les bons est de moins en moins un problème depuis que l'on emploie la formule « mise en bouteilles au domaine », l'équivalent de la mise au château des Bordelais; le nom du producteur qui l'a mis en bouteilles est donné ensuite et comporte parfois une variante : mise en bouteilles à la propriété. Tous ceux qui ont visité ces propriétés avec le vigneron, en goûtant aux différents tonneaux dans de petits chais, apprécient plus vivement le plaisir de boire le produit naturel d'une parcelle dont l'individualité, la distinction ont pour gardien un homme jaloux de sa réputation.

J'adresserai ici un mot d'avertissement aux acheteurs qui parcourent vite une étiquette de bourgogne, en recherchant seulement le nom d'un grand cru.

A moins d'être attentif, il n'est que trop facile de confondre un simple vin de village avec un grand cru, car il est d'usage en Côte-d'Or, et spécialement dans la Côte de Nuits, d'associer le nom d'un grand cru au nom de la commune. Par exemple : Corton est une appellation d'origine de grand cru, situé dans la commune d'Aloxe; en conséquence, tous les vins du village s'appellent, à tort ou à raison, Aloxe-Corton. De même, les vins de la commune de Gevrey deviennent des Gevrey-Chambertin; ces vins de village, qui ne sont ni d'un grand, ni d'un premier cru, peuvent être très bons. Dans d'autres cas, le nom de la commune est très semblable au nom du terroir qui s'y trouve; sur le territoire, par exemple, de Vosne-Romanée, on trouve les grands crus de La Romanée, Romanée-Conti et Romanée-Saint-Vivant. Mais un vin étiqueté Vosne-Romanée n'est en rien semblable à celui qui porte, très simplement, sur son étiquette : La Romanée.

Le Chablis. Au nord-ouest et à quelque 150 kilomètres de la Côte-d'Or, se trouve la petite ville de Chablis, dont le vin a toujours été considéré comme le meilleur accompagnement des huîtres. De cela, je ne puis juger, car je suis allergique aux huîtres, mais je prends un immense plaisir au Chablis quand il accompagne les hors-d'œuvre et le poisson. Bien qu'extrêmement sec, il est très corsé; sa couleur est très pâle et on dit qu'il a un goût de « pierre à fusil » : voilà bien l'espèce d'à peu près qui irrite le néophyte, que l'on entend s'exclamer : « Ridicule ! Qui donc a jamais goûté à un silex ? »

Les lois d'appellation contrôlée autorisent le Chablis à se vendre dans quatre catégories : Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru, Chablis, Petit Chablis. Les grands crus sont récoltés dans sept terroirs, autour de Chablis, qui donnent régulièrement les meilleurs vins; il y a deux douzaines de premiers crus, de sol et d'exposition différents, sur les collines qui entourent la ville, et eux aussi sont excellents. Ne vous fatiguez pas à apprendre leurs noms : vous êtes à peu près sûr qu'un grand cru ou un premier cru seront de très bons vins. Quant à la troisième catégorie, elle est bonne mais vous devriez la payer moins cher que les deux précédentes, et un petit Chablis en provenance de la zone extérieure aux meilleurs terroirs peut être très satisfaisant; mais il ne conservera pas sa qualité ni sa fraîcheur aussi



Sur cette carte de Bordeaux, on voit 21 régions (désignées par des chiffres), où se récoltent certains des meilleurs vins du monde. Cinq des régions les plus célèbres sont désignées par leur nom, de même que les communes que les amateurs de bordeaux voudraient localiser.

longtemps qu'un premier cru, et il faut le boire dans les trois ans.

Le Chablis, quand il est authentique, est exquis; mais il y a beaucoup plus de bouteilles pour porter le nom de Chablis qu'il n'en fût jamais rempli dans ce petit territoire. C'est malheureusement le vin le plus copié au monde; son nom a servi, hors de France, à définir un certain type de vin blanc sec, qui est fabriqué en bien des points du monde : il y a des Chablis espagnol, californien, chilien, australien — mais aucun d'eux n'approche en fruité et en souplesse un Chablis grand cru de France. Respirez son bouquet sévère, goûtez à son nectar et vous serez vite convaincu de son caractère inimitable.

Châlonnais, Mâconnais et Beaujolais. Le Chablis n'est qu'un des bourgognes remarquables qui sont originaires d'une autre région que la Côte-d'Or. Celle-ci s'achève à Chagny et, au sud, s'allongent les côtes du Châlonnais, du Mâconnais et du Beaujolais. Les vins du Châlonnais, quoique bons, ne sont pas aussi connus qu'ils le mériteraient, mais le Mâconnais est la patrie du Pouilly-Fuissé qui est devenu très populaire aux États-Unis : vin d'or pâle, avec une touche de vert, que l'on peut boire jeune; il est excellent avec le poisson, les viandes blanches et les hors-d'œuvre. Les vins voisins, de Pouilly-Vinzelles, sont très semblables au Pouilly-Fuissé, et sont souvent aussi très bons.

Suite page 112

Dans les caves des Hospices de Beaune, d'éventuels acheteurs procèdent à la dégustation *(en haut)*. Plus tard, dans la vaste salle aux murs ornés de riches tapisseries, la vente aux enchères bat son plein. La tradition veut que les enchères cessent à « l'éteinte » de la seconde chandelle, mais le commissaire-priseur ne suit pas cette coutume à la lettre.

Un célèbre hôpital bourguignon qui s'occupe de vins

Beaune, petite cité historique au cœur de la Bourgogne, s'enorgueillit à juste titre de son Hôtel-Dieu que connaissent bien les amateurs de vins du monde entier; ce sont les fameux Hospices, fondation pieuse qui soigne les pauvres de la commune depuis plus de 500 ans. Cette œuvre charitable a pu s'accomplir parce que les administrateurs entretiennent la fondation grâce à la célèbre vente annuelle des vins des Hospices. Chaque année, le troisième dimanche de novembre, les vins sont vendus aux enchères : c'est le point culminant d'un week-end appelé les Trois Glorieuses. Les cloches des églises sonnent et la foule se presse dans les rues. Avant les enchères, le public est admis sous les voûtes basses des caves, moyennant cinq francs, pour goûter au vin nouveau. Puis, viennent les experts munis de leur taste-vin — petite tasse plate en argent. Enfin, le dimanche, les acheteurs, venus de France, d'Angleterre, des États-Unis et d'autres pays, se livrent la bataille des offres; et les enchères fournissent une indication sur la qualité et le succès probable du bourgogne de l'année.



Deux cuvées des Hospices de Beaune portent chacune le nom d'un des fondateurs, Nicolas Rolin et sa femme, Guigonne de Salins.





Créés en 1443, les Hospices
de Beaune sont un bel exemple
d'architecture gothique que rehausse
le vif éclat du pittoresque toit
de tuiles. L'édification de cet hôpital
fut financée par Nicolas Rolin,
percepteur des contributions
sous Louis XI :
« Il a ruiné mon peuple avec
ses impôts, dit le roi, il est juste que,
maintenant, il lui donne un hôpital. »
Outre l'hospice réservé aux vieillards,
l'hôpital comprend un service
de médecine, un service de chirurgie,
une maternité et une école d'infirmières.
Il s'y trouve encore un musée des vins,
une bibliothèque très riche spécialisée
dans la viticulture et l'œnologie,
une magnifique collection
de verres à vin, de bouteilles,
de pichets, d'étiquettes anciennes
et de tasses en argent appelées taste-vin.



La confrérie des amateurs de bourgogne

Au moment de la grande crise de 1930, il y eut successivement trois récoltes désastreuses. Des milliers de petits producteurs se trouvèrent au bord de la faillite et, seuls, les vins des Hospices de Beaune continuèrent à bien se vendre. En 1934, pour redresser la viticulture et attirer sur tous les bourgognes l'attention qui se portait seulement sur ceux des Hospices de Beaune, on fonda une association nouvelle, appelée Confrérie des Chevaliers du Taste-Vin. C'était une société d'amateurs de bourgogne, qui comprend aujourd'hui 17 000 membres. Pour lancer leurs vins favoris, les Chevaliers donnent une série de banquets au cours de l'année. Le plus brillant a lieu la nuit qui précède la vente aux enchères, aux Hospices, dans le quartier général de la Confrérie, le château six fois centenaire du Clos de Vougeot. Pour cette occasion, la Confrérie reçoit solennellement ses nouveaux chevaliers, écoute ses musiciens, les Cadets de Bourgogne, chanter les louanges du bourgogne *(à gauche)* et déguste le vin nouveau *(ci-dessous)*.



Officiers de la Confrérie goûtant à une bouteillle de bourgogne.

Le troisième district est le Beaujolais, vaste région qui est la source d'une énorme quantité de vins, dont l'éventail de qualité s'ouvre très largement. Au sud, on produit les beaujolais ordinaires, au centre des vins qui ont droit à l'appellation contrôlée Beaujolais-Villages, et, au nord, neuf communes récoltent les grands crus du Beaujolais : Moulin-à-Vent, Brouilly, Morgon et Chénas, pour n'en citer que quatre. Le cépage du beaujolais est le Gamay au lieu du Pinot que les règlements d'appellation contrôlée exigent pour les autres bourgognes. C'est que le Gamay est tenu en piètre estime : on lui reconnait la quantité mais non la qualité. Cependant, dans le sol granitique du Beaujolais, il donne d'excellents résultats. Ces vins du Beaujolais sont beaucoup plus légers que ceux de la Côte-d'Or et nous sommes nombreux à penser qu'ils devraient être servis rafraîchis, surtout si l'on se trouve dans un climat chaud. Récemment, lors d'un dîner gastronomique au Casino de Nice, on nous servit un beaujolais directement tiré du tonneau : c'était délicieux.

Quelques vins mousseux, blancs et rouges, viennent de Bourgogne. Les blancs n'ont pas de qualité exceptionnelle, mais le mousseux rouge a ses partisans, car il a belle apparence. Au

Près du village de Denice, dans le Beaujolais, Jean-Louis Giraudon, vigneron, verse une rasade à sa fille Christine, huit ans. Beaucoup d'enfants français boivent du vin —le plus souvent coupé d'eau — avec autant d'empressement que les petits Américains boivent du lait. Christine et sa sœur Évelyne, six ans, assise à gauche, aident leur père pendant les vendanges.



temps d'Édouard VII, il fut très populaire parmi les actrices mais il ne sera jamais très bon — parce qu'il y a si peu de bon bourgogne que les vignerons ne se priveront pas de leurs meilleurs crus pour lui.

La vallée de la Loire. Célèbre par ses châteaux, elle l'est aussi par ses vins blancs. On confond d'ailleurs le plus grand d'entre eux, le Pouilly-Fumé, avec le Pouilly-Fuissé. Il existe en effet une ressemblance entre eux, bien que le Pouilly-Fumé ait pour cépage le Sauvignon et que le cépage du Pouilly-Fuissé soit le Pinot-Chardonnay. Le Pouilly-Fumé est parfois appelé Blanc-Fumé, à cause d'une légère brume bleuâtre que le raisin exhale un peu avant les vendanges; il est beau de voir cette gaze légère planer sur les vignes dans l'air frais de l'automne. Bien que la quantité de vin produite soit faible, il semble que le Pouilly-Fumé soit aussi connu à l'étranger qu'en France, peut être parce qu'il a été le vin favori de Marie-Antoinette.

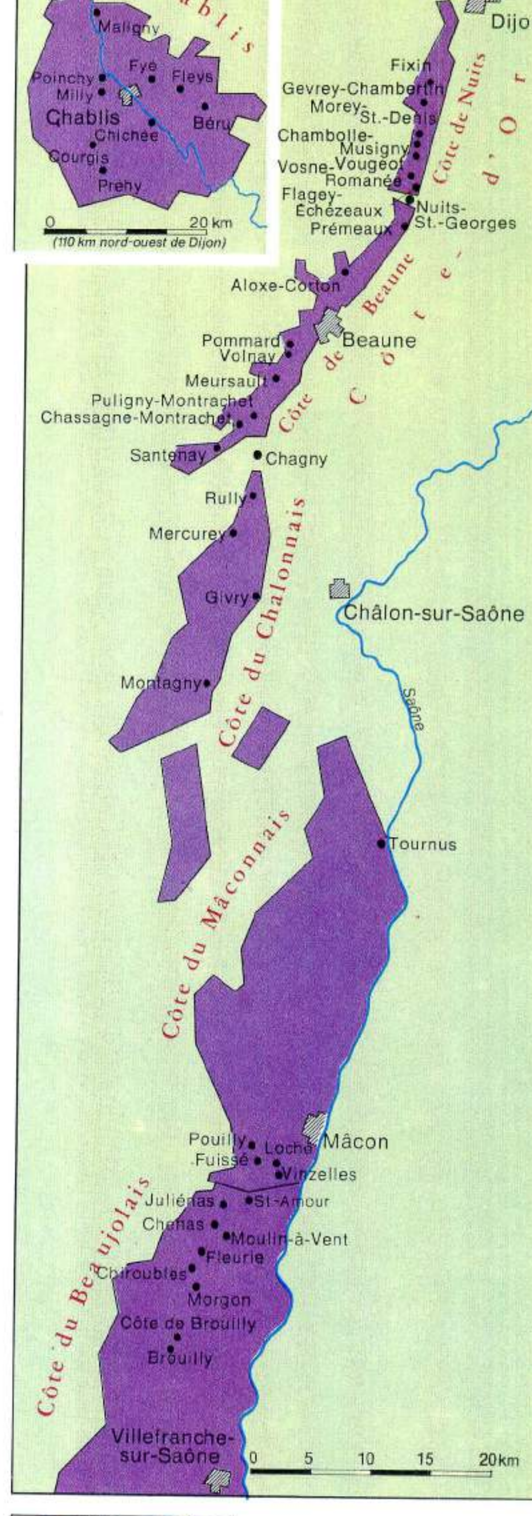
Il y a quelques années, quand j'ai commandé un Pouilly-Fumé à New York, le sommelier me répondit qu'il n'en avait plus, momentanément, mais il ajouta : « Prenez un Sancerre, c'est pratiquement le même vin, et moins cher. » Il avait raison. Sancerre est situé presque en face de Pouilly, sur l'autre rive, la rive gauche de la Loire, et son vignoble est deux fois plus étendu. C'est un vin délectable; Hemingway en buvait chaque fois qu'il voyageait en France : il en achetait une caisse et il le maintenait dans le réfrigérateur, de manière à le boire à volonté et « grésillant » de froid — car c'est ainsi qu'il l'aimait.

La vallée de la Loire produit d'autres vins bien connus : muscadet, vouvray, saumur, rosé d'Anjou. Le muscadet est un vin blanc sec, fort agréable avec les huîtres; sa vogue a grandi, ces derniers temps, d'autant plus que le chablis devenait plus cher. Parmi les nombreux mousseux de la Loire, le vouvray et le saumur sont les plus connus; on les trouve aussi en vins tranquilles (non mousseux).*

La vallée du Rhône et la Provence. Une autre région est à juste titre fameuse pour ses vins corsés, convenant bien au plat central d'un banquet : c'est la vallée du Rhône, qui produit 9 000 000 d'hectolitres de vin, ordinaire le plus souvent, mais, parfois aussi, supérieur, particulièrement connu et apprécié aux États-Unis : essentiellement, le rouge corsé de Châteauneuf-du-Pape, le rosé de Tavel, les rouges et blancs de l'Hermitage.

Tous ces vins viennent de la partie méridionale de la vallée, près d'Avignon, ville historique, tête de l'Église au XIVe siècle. La présence dans ses murs, pendant soixante-dix ans, de la vivante cour des papes est rappelée par le nom de Châteauneuf-du-Pape, petit terroir à 30 kilomètres environ au nord-est, où sont situés plusieurs villages et leurs vignobles. Son vin n'est pas de type courant, car, à la différence des grands bourgognes et bordeaux, où n'entre qu'un seul cépage, il est le produit d'un mélange : le meilleur Châteauneuf-du-Pape utilise 12 ou même 13 variétés de cépages, dont la Syrah, originaire de Perse croit-on, plantée dans la vallée du Rhône par les Grecs aux environs de l'an 500 et décrite par Pline le Jeune. Son vin est signalé, après 1780, par l'infatigable voyageur et amateur de vin qu'était Thomas Jefferson, quand il visita le pays. Sa définition des

* N. du P. : On peut également faire mention des « rouges » : Chinon, Bourgueil et Champigny.





Bourgogne

Une mince et longue bande de terroir est la source des vins de Bourgogne.

vins du Rhône : « Se conserve bien, supporte le transport, ne peut être bu avant quatre ans », s'applique au Châteauneuf-du-Pape. Le rouge (il existe un blanc apprécié) est riche en bouquet, si coloré qu'il en paraît pourpre, et très alcoolique (il titre au moins 12°). Les experts recommandent de ne pas lui donner moins de quatre, voire cinq ans, pour « se faire ».

Le Rosé. A quinze kilomètres d'Avignon, à l'ouest, dans une contrée aride, le village de Tavel est la patrie du meilleur rosé de France. Comme son nom le dit, il est rose, de belle apparence et il rend des services très variés : agréable et léger, il est tout indiqué pour un pique-nique, mais il peut tout aussi bien accompagner un plat de résistance, surtout si c'est du jambon ou un buffet froid.

Certains rosés résultent du mélange de vins blancs et rouges. Mais, à Tavel, et dans le village voisin de Lirac, on a recours à un procédé plus difficile — et plus efficace — qui consiste à fouler les raisins rouges, puis à retirer les peaux du moût dès qu'il a atteint la teinte rose voulue. Le résultat est un vin capiteux et corsé, qui fait les délices des connaisseurs tout autour du monde.

Bien souvent, quand je pense aux grands vins qui font tant pour le succès d'un repas, je me rappelle un dîner que j'ai offert à neuf amis en avril 1957 — mon entreprise gastronomique la plus ambitieuse.

Je travaillais alors à un livre qui parut 18 mois plus tard sous le titre *Éloge du vin* et j'avais cru que ce pourrait être une bonne idée de conclure par la description du meilleur dîner qu'il fût possible d'offrir, à cette époque, à Londres, sans regarder à la dépense mais sans tomber non plus dans l'extravagance. Mes intentions étaient également d'ordre historique. Les livres sur les vins vieillissent vite parce qu'ils décrivent des vins qui, ou bien ont disparu du marché, ou bien ont passé — et puis un ouvrage est vite épuisé. Mais ils traînent sur les rayons des bibliothèques et il est intéressant de temps en temps d'y trouver ce que l'on mangeait il y a cinquante ou cent ans, avec les prix. J'ai souvent relu le récit que Guy de Maupassant donne, dans *Bel Ami,* du dîner que Mme de Marelle offrit à trois de ses amis dans le salon particulier d'un restaurant parisien, au prix total de 120 francs or. Il m'était venu à l'idée qu'un écrivain futur me serait peut-être reconnaissant de mes informations.

Je sollicitai l'avis d'un vieil ami, le doyen des écrivains du vin, André Simon, et je lui livrai mon projet sans réserves. A deux conditions toutefois : que le vin principal serait un bourgogne rouge et que nous finirions sur un sauternes — mais non pas un Château Yquem. Avec sa générosité coutumière, André Simon couronna l'entreprise en offrant le vin principal, deux bouteilles de Nuits-Saint-Georges/Château Gris 1928, mises en bouteilles au domaine. « J'ai, dit-il, attendu l'occasion propice pour les boire. »

Le dîner avait lieu au Belfry — un club de West Halkin Street, dans un édifice d'architecture bizarre, construit pour servir de chapelle à un culte spiritualiste excentrique, la Société des âmes progressistes. La salle du premier étage, qui m'avait été réservée, était l'ancienne tribune de l'orgue; le toit se contournait en pointe, tout était surchargé de fioritures.

Le menu et les vins étaient calculés pour nous acheminer au Nuits-Saint-Georges. Voici le détail du menu :

Canapés de foie gras

Barquettes de caviar

Profiteroles de cervelle mignonnette
Sauce moutardée

Darnes de saumon Lucullus

Aiguillettes de caneton rôti duxelles

Pommes allumettes

Soufflé au fromage

Fraises Romanoff

Petits fours

Café

On servit les vins suivants :

Krug (en magnum)

Kaseler Herrenberg, 1953
Mise en bouteilles au domaine - Von Kesselstatt

Bâtard-Montrachet, 1947
Mise en bouteilles au domaine - Louis Poirier

Château Canon, 1953
Mise en bouteilles au château

Château Gris/Nuits-Saint-Georges, 1928
Mise en bouteilles au domaine

Château Coutet, 1953
Mise en bouteilles au château

Le champagne n'était pas millésimé, mais cela ne lui ôtait rien; comme je l'ai dit précédemment, je considère le champagne comme le meilleur de tous les apéritifs et l'énorme magnum dans lequel on le présenta ajoutait encore à sa séduction. Je ne sais pourquoi, le vin est meilleur dans un magnum. Un des personnages du célèbre roman d'Hemingway *le Soleil se lève aussi* en fait la réflexion, et ajoute sur un ton de regret : « Oui, mais il faut plus longtemps pour le servir frappé. »

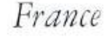
Le Kaseler Herrenberg, un vin de la Moselle léger et vif, produit dans les vignobles familiaux de von Kesselstatt, à Kasel sur la Ruwer, accompagnait la cervelle. Pour le poisson, le Bâtard-Montrachet de Louis Poirier était exceptionnel : c'est un vin blanc fruité et corsé, trop généreux pour du poisson qui serait simplement poché ou grillé, mais qui accompagne magnifiquement la recette plus complexe du saumon Lucullus, Le Château Canon est un Saint-Émilion, le plus étoffé des vins de Bordeaux, convenant parfaitement au canard rôti et préparant admirablement au bourgogne rouge qui suivait.

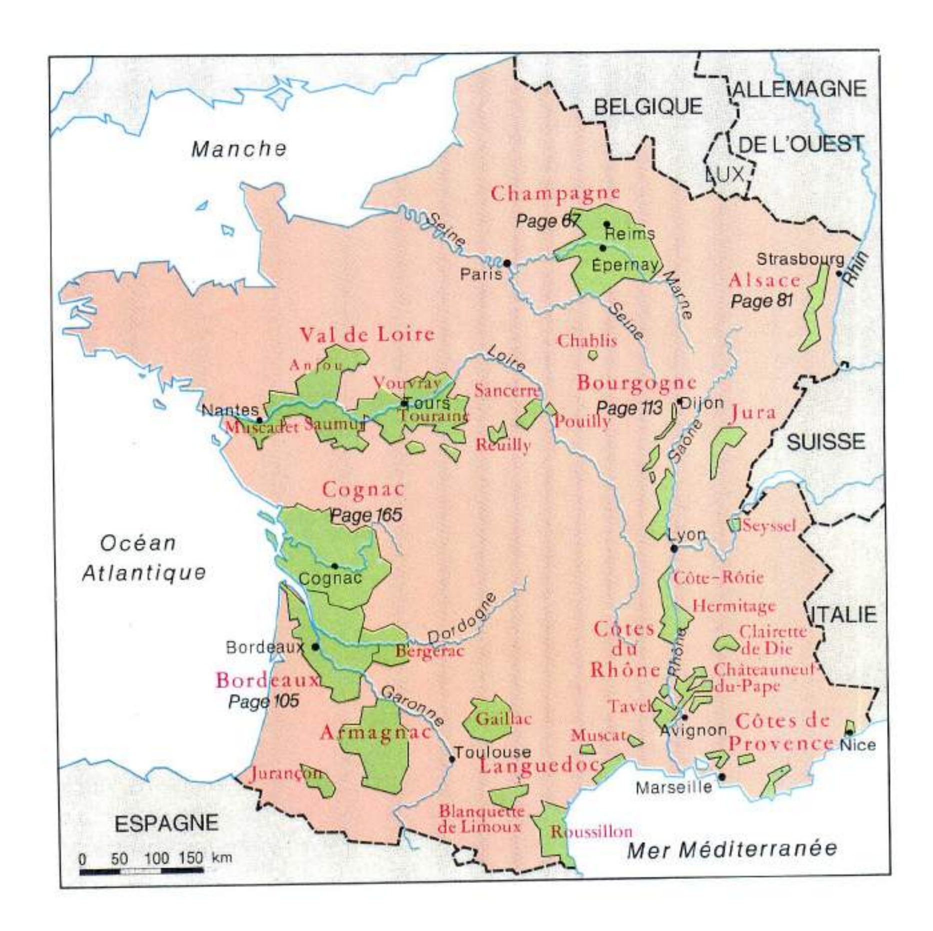
Le Château Gris/Nuits-Saint-Georges était formidable : nous étions tous stupéfaits qu'un bourgogne de trente ans ne fût pas passé. C'était en contradiction avec mon expérience des bourgognes ; treize années plus tôt, revenant en Angleterre après avoir servi au Moyen-Orient, j'avais retrouvé complètement passé le Richebourg 1923 que j'avais mis en garde, avec confiance, en 1935. Mais ce Nuits-Saint-Georges avait, lui, atteint la plénitude de son épanouissement.

La conclusion du dîner fut célébrée avec du Château Coutet, un premier cru de Barsac, légèrement moins velouté que la plupart des sauternes et que, par conséquent, j'avais choisi de préférence à ces derniers pour servir de partenaire aux fraises Romanoff.

Dans le menu, j'expliquais que ce dîner était offert à neuf amis « conscients du monde des vins ». Il me revint à vingt dollars par tête.

Il y a deux façons de dîner quand l'objectif principal est de savourer des vins : d'abord, faire comme je viens de le dire, en s'élevant graduellement jusqu'au grand vin — ensuite, comparer plusieurs





Les régions vinicoles en France sont relativement petites. Elles produisent cependant une grande variété de vins supérieurs. La carte détaillée de chacune des cinq principales régions, Bordeaux, Cognac, Champagne, Bourgogne et Alsace figure aux pages indiquées sous leur nom sur cette carte.

vins en les goûtant les uns après les autres. Cette seconde manière était la spécialité d'un de mes amis aujourd'hui disparus, Vyvyan Holland, le fils d'Oscar Wilde et un des premiers connaisseurs en vins d'Angleterre. Il débouchait trois ou quatre bouteilles de vin, des bordeaux rouges de préférence, de qualités à peu près comparables; les verres étaient numérotés, pour prévenir toute confusion. Nous sirotions le contenu de chaque verre, juste avant d'attaquer le plat principal, nous rédigions une appréciation, puis nous comparions nos notes. C'était un exercice d'érudit autant que d'épicurien, et je me rappelle avec un sentiment de bonheur ces soirées amicales à Carlyle Square.

Récemment, aux États-Unis, j'ai eu l'occasion de pratiquer un autre mode de dégustation en compagnie d'un groupe d'une douzaine d'amateurs de vins. Il s'agit de s'asseoir autour d'une longue table, n'ayant rien d'autre à manger que du pain et du fromage pour nous refaire le palais. La séance commence à 20 heures et l'hôte insiste pour que l'on soit ponctuel. Les invités les plus avisés ont probablement pris une assiette de potage avant de partir. (Une séance de dégustation est décrite aux pages 196 et 197 de l'Appendice.)

Le pain, le beurre, le fromage se marient admirablement avec le vin. Les bouteilles sont goûtées, mais non pas vidées : nous procédons avec un dédain de patricien pour le gaspillage. Nous sirotons, nous causons, nous discutons des mérites — et des faiblesses — de chacun de ces vins pendant une heure et demie, ou à peu près; sur ce, la table est débarrassée des verres et des assiettes pour faire place à l'espèce de gâteau qui met l'eau à la bouche de tout collégien; on apporte de hauts verres élancés pour servir un vin de dessert, généralement un vin du Rhin et, une demi-heure après, environ, le groupe d'amis se disperse.

Ce sont des soirées très agréables et riches d'enseignement, car c'est seulement en goûtant des vins l'un après l'autre que l'on peut s'habituer à les distinguer. Et le profane n'a pas souvent l'occasion de le faire ! Il est bien facile à un groupe de négociants en vins, assis dans leur salle de réunion, de dire : « Je me demande où en sont les 1957. Faisons monter une bouteille de Margaux, pour voir. » Comment vous ou moi pouvons-nous faire ainsi ? Si nous le pouvons, ce ne sera pas fréquent et, au surplus, nous ne serons pas souvent dans un milieu qui permette de pareilles expériences : nous sommes incapables, en octobre 1967, de nous rappeler comment un Château Margaux de 1959 a répondu à une dégustation de juillet 1965. Nous ne serons jamais des experts, et il nous faudra toujours nous en remettre aux hommes du métier qui passent leur vie en compagnie des vins. Tout de même, et sans être experts dans ce sens, nous pouvons nous procurer de grands plaisirs, nous pouvons élargir considérablement notre connaissance de l'univers des vins et, ce qui est mieux encore, augmenter notre aptitude à les juger par toutes les dégustations possibles : opposer, par exemple, un vin de Californie fait avec du Pinot noir à un bourgogne authentique et tâcher de voir si nous pouvons faire la différence. Plus nous serons capables de sentir les différences, plus nous serons aptes à apprécier ce que l'on nous sert de meilleur. Le vin nous a été donné pour faire notre joie : c'est indiscutablement un des plus beaux dons de Dieu. Apprenons donc à en tirer le meilleur parti*.

* N. du P. : Je pense que l'on ne peut pas clore ce chapitre sans faire mention de régions comme la Provence, l'Arbois, le Languedoc, les Pyrénées, qui produisent des vins jouissant d'un certain renom !



VI

Vins d'Italie et d'Autriche, de Hongrie et de Yougoslavie

Des grappes mûres encadrent l'église du village de Marano, dans l'Italie du Nord. C'est des environs de Marano que vient le vin rouge connu dans le monde entier sous le nom de Valpolicella.

Le monde entier fait, boit, incorpore à sa cuisine près de 34 milliards de litres de vin par an et, d'après ce que l'on entend dire, on pourrait croire parfois que les Français en produiraient, et en boiraient, la plus grande partie. Mais il n'en est rien. Bien que la France entre dans le total pour un quart environ, il y a beaucoup d'autres vins, et délicieux à déguster, en Allemagne, en Italie, en Espagne et au Portugal, naturellement — mais aussi en bien d'autres pays : l'Algérie, Israël, les collines de Hongrie et les Balkans, l'Afrique du Sud, l'Australie, la Chine, le Japon, l'Argentine et le Chili, le Canada et le Mexique — les États-Unis enfin, où la production prend un essor plus puissant d'année en année.

Je crois fermement qu'il faut boire les vins du pays où l'on est. D'abord, ils sont moins chers chez eux et certains supportent mal le voyage — de sorte que vous serez déçu à New York par un rosé français qui vous avait ravi au terme d'une longue randonnée matinale dans les collines de Provence. Les commerçants locaux cherchent évidemment à placer leur marchandise, mais ils savent aussi ce qu'il convient de recommander. De plus, vous êtes certain de l'origine : ce vin arrive tout droit des vignes voisines et, comme c'est un produit qui change vite (et souvent du tout au tout), il sera sans doute au mieux de sa qualité.

Je passe beaucoup de temps à Tanger et j'y bois invariablement du vin marocain; les moins chers sont verts et acides mais le rosé de Cabernet et le rosé du Président sont agréables. Je ne suis pas attiré par les vins français ou espagnols qui figurent sur les menus, non seulement parce qu'ils coûtent très cher, mais parce que je ne suis pas sûr qu'ils soient bons. On recherche si peu les vins d'impor-



Sur une terrasse publique de Certaldo, en Italie, ces femmes enroulent et tressent avec dextérité la paille qui habille élégamment les bouteilles de Chianti. En une journée de huit heures, chaque ouvrière peut clisser une cinquantaine de fiasques, qui lui sont payées 0,35 francs environ la pièce.

tation à Tanger que je me demande comment la bouteille a bien pu parvenir sur la carte des vins : a-t-elle été achetée dans une vente après faillite, ou décès ? A-t-elle gelé en hiver dans une remise non chauffée, a t-elle été abandonnée en été dans une chaufferie ? Ou encore, après avoir enfin trouvé refuge dans une cave de restaurant, n'aurait-elle pas été transportée de casier en casier, à tout bout de champ, comme un laissé-pour-compte ? Mieux vaut ne pas courir le risque.

Dans un restaurant parisien, il y a des chances pour que l'on vous offre un choix beaucoup moins vaste de vins du Rhin et de la Moselle que si vous étiez à Cologne. Si je me trouve à l'hôtel de la Poste, à Beaune, je commanderai un bourgogne plutôt qu'un bordeaux et, à Madère, je n'insisterai pas pour avoir du porto millésimé.

En somme, le meilleur argument en faveur des vins locaux, c'est qu'ils seront probablement bons. Dans un quelconque des pays producteurs de vin, vous trouverez probablement un vin de pays qui conviendra à un repas gastronomique analogue à celui qui nous est proposé tout au long de ce livre.

Les vins italiens. En termes de production, l'Italie vient en tête dans le monde. La France produit annuellement une soixantaine de millions d'hectolitres, mais l'Italie en a produit, en 1967, bien près de soixante-quinze millions. L'Italie est virtuellement couverte de

vignes, qui poussent en profusion exubérante d'un bout de la péninsule à l'autre, et revêtent aussi les îles de Capri, d'Ischia, de Sardaigne et la Sicile. Le climat, chaud partout, encourage la vigne à fructifier abondamment, et la première considération a été la quantité, plutôt que la qualité. Mais, dans les dernières années, les efforts conjugués des coopératives et des offices gouvernementaux tendent à maintenir un type stable, au moyen de coupages, comme font les maisons de champagne pour obtenir un produit standard quand leur vin n'est pas millésimé. Le label de l'I.N.E. (Istituto Nazionale per l'Esportazione) que vous verrez sur les bouteilles italiennes est la garantie de l'État que le vin a pour origine la région dont il se réclame. Mais les étiquettes italiennes ne fournissent pas les informations détaillées des étiquettes françaises et allemandes : la plupart donnent seulement le nom du vin et celui du producteur ou du négociant.

Les caractères des vins italiens s'ouvrent en un large éventail allant du moelleux au sec, du mousseux au vin tranquille; ils peuvent être âpres ou généreux, sentir le terroir, se faire doux et fruités ou avoir une légèreté et une délicatesse désarmantes. Tous supportent bien le transport, mais les Italiens conservent pour eux-mêmes beaucoup de leurs meilleurs crus.

Il ne fait aucun doute que les plus grands vins italiens sont produits dans quelques hameaux montagnards du Piémont, au pied des Alpes françaises. Ils ont mérité la renommée grâce à deux vins rouges corsés, le Barolo et le Barbaresco (le premier étant de beaucoup le plus riche de corps et de couleur) et un vin mousseux, l'*Asti spumante*. Certains amateurs, habitués au champagne français plus sec, trouvent l'*Asti* trop doux, mais il est délicieux, à la fin d'un repas, pour accompagner le dessert et les fruits. Il est fait avec du muscat, qui lui communique un parfum pénétrant, à remplir une salle entière.

La région à l'ouest de Venise est la source de vins tranquilles, rouges et blancs, de très haute qualité : le Soave, blanc, léger et délicat, comme l'Orvieto (originaire des collines de l'Ombrie), ont acquis une large popularité aux États-Unis. Et les vins rouges du lac de Garde, le Bardolino et le Valpolicella, sont si légers, si délicats et si vifs, qu'on les préfère par tradition au vin blanc pour accompagner les fameuses truites du lac. Le Valpolicella est un peu plus léger que le Bardolino; on le laisse souvent vieillir en bouteille mais, à mon avis, il est préférable de le boire jeune et légèrement rafraîchi, comme le beaujolais.

La Toscane, patrie légendaire des Étrusques, en Italie centrale, est aussi la patrie du Chianti et de sa fiasque clissée qui contient un litre. Mais c'est seulement le vin destiné à être bu jeune que l'on met en bouteilles, car il est évident que ces bouteilles rondes ne peuvent être couchées dans un casier afin d'y vieillir paisiblement. Le Chianti jeune peut être excellent : les Italiens l'aiment ainsi — *frizzante,* comme ils disent, piquant un peu la langue mais non mousseux. Il perd cependant ses qualités au bout de deux ans et une bonne part de ce qui est vendu, à l'étranger notamment, est trop âgée : ce vin aurait dû être bu jeune et ne l'a pas été. C'est ce qui a nui à la réputation du Chianti, au moins autant que les grandes quantités de Chianti médiocre déversées sur le marché.

Le meilleur Chianti, vigoureux vin rouge, est le *Chianti classico,* identifié par une estampille sur l'étiquette — un petit coq noir sur

fond d'or. Il est originaire d'une zone délimitée par la loi, entre les anciennes cités de Florence et de Sienne, et sa production est méticuleusement surveillée; le résultat est un vin moelleux, équilibré, qui vieillit bien. Les plus grands domaines, dans cette zone délimitée, Ricasoli, Serristore et Antinori, produisent un *Chianti classico,* appelé *riserva,* qui peut être excellent; on le laisse vieillir dans des tonneaux en chêne pendant quatre à six ans avant de le mettre en bouteilles — non pas dans des fiasques rondes, mais dans de hautes bouteilles à col court.

Dans les autres régions de l'Italie, chaque vin local a ses caractères propres et ses défenseurs parmi les autochtones. A Rome, par exemple, le vin de table est invariablement du Frascati, un robuste vin blanc qui excelle à faire descendre un repas copieux. En Campanie, on vous dit que le Vesuvio, vin rouge agréable, doit son parfum de lave du Vésuve et, en Sicile, on dit la même chose du vin de l'Etna. De Naples, vient le Lacrima Christi, vin blanc très connu (vendu soit mousseux soit tranquille), dont le nom signifie « larmes du Christ » :

De la Lombardie à la Sicile, il y a bien peu de sol où la vigne ne connaisse pas la prospérité. L'abondance de la production du vin en Italie est assortie d'une variété de vins que l'on ne connaît guère hors du pays; alors que les Français concentrent leur effort sur quelques cépages seulement, les Italiens cultivent presque toutes les variétés de vigne connues.

Italie



la légende veut que le Christ, jetant les yeux sur le beau paradis qu'avait jadis été Naples, versa des larmes en le voyant possédé par l'iniquité; là où tombèrent ses larmes, des vignes vertes jaillirent instantanément, les vignes du Lacrima Christi. Certains de ces vins sont très bons, mais on n'a pris aucune mesure pour en réglementer la production et c'est bien là une marque de l'absence d'esprit de suite des Napolitains !

De Lombardie vient un des rares vins italiens qui soient mis en bouteilles au domaine, le Frecciarossa — « flèche rouge » — dont le propriétaire emploie fièrement des vignes et des méthodes françaises pour produire ses vins rouges, blancs et rosés. La Lombardie fait grand cas aussi de son Valtellina rouge, du Sassella, de l'Inferno, du Grumello et du séduisant rosé du lac de Garde, le Chiaretto. L'Orvieto, vin blanc ombrien, est un favori du consommateur italien, qui préfère la version à demi douce traditionnelle au type sec qui est exporté. Dans les Marches, sur la côte adriatique, on produit un vin blanc sec, le Verdicchio dei Castelli di Jesi, que sa haute teneur en alcool rend capable de supporter l'épreuve du transport; on voit souvent sa bouteille, en forme d'amphore, sur les tables, aux États-Unis.

Les vins du Tyrol méridional ont une grande importance sur le marché allemand : ces vins et ceux du Trentin jouissent en effet en Allemagne d'une faveur presque égale à celle des crus du Palatinat et de la Hesse rhénane. Le plus connu des vins rouges du nord de la vallée de l'Etsch, au Tyrol, est le Kalterer See, vin de table généreux que l'on vend d'ordinaire en bouteille de deux litres. Si l'on en veut un meilleur, il faut demander un Kalterer See Auslese naturrein, présenté en bouteille de 70 centilitres, mais qui toutefois ne répond pas à l'idée de choix contenue dans le mot *Auslese*.

Les vins autrichiens. Penser à l'Autriche, c'est penser à Vienne, et penser à Vienne c'est penser à déguster du Heurige nouveau au son de la Schrammelmusik dans les guinguettes de Grinzing, Nussdorf, Heiligenstadt et Gumpoldskirchen. Un chansonnier viennois a lancé ce bon mot : « Venir à Vienne sans aller à Heurige, c'est aller à Naples et ne pas mourir. » Le vin de Heurige est devenu une attraction touristique de renommée mondiale et on le considère généralement comme le vin autrichien par excellence — ce qui est parfaitement injuste, car les Autrichiens s'enorgueillissent de produire des vins beaucoup plus nerveux que ce petit vin populaire, qui n'est en rien supérieur aux Federweisser, Sauser ou Bitzler.

Les meilleurs vins autrichiens sont récoltés dans trois régions distinctes : sur le haut Danube, dans le Wachau — sur la ligne de stations thermales du Südbahn — dans le Burgenland, près du lac Neusiedl.

Le Wachau est une des plus belles régions de vignes du monde. Le Danube longe des vignobles, des monastères de style baroque, des châteaux moyenâgeux. Les villes et les villages entre Krems et Melk ont donné leur nom aux nobles vins blancs qui ont mûri sur leurs versants ensoleillés : Krems lui-même, Stein, Loiben, Dürnstein, Weissenkirchen et Spitz. Des meilleurs terroirs, aux environs de Krems, proviennent le Kremser Goldberg, le Wachtberg et le Kremser Kögl; de Dürnstein viennent le Liebenberg et le Hollerin, un Riesling avec lequel les représentants des puissances alliées ont

porté des toasts à l'indépendance de l'Autriche, nouvellement reconquise avec la signature du Traité, en mai 1955.

Les meilleurs vins du Wachau sont faits avec du Riesling rhénan et, par leurs caractères, ils sont analogues aux vins du Rhin; cependant, un cépage blanc, le Veltliner, est également très répandu.

Au sud de Vienne, sur les pentes orientales des Alpes, s'étend la région du Südbahn, second vignoble de l'Autriche, au moins par l'étendue. Ses plus célèbres villes et villages sont Gumpoldskirchen, Baden et Vöslau, où une branche verte de pin au-dessus des portes invite à entrer dans les guinguettes. On s'asseoit autour de tables peintes en vert dans la cour du cabaret et l'on boit du Heurigen dans des verres rustiques à anse, en mangeant de la viande fumée, un fromage épicé, le *liptauer,* des radis et des poivrons verts frais. Le Heurigen est tiré directement du tonneau avec un *Weinheber,* tube de verre muni d'un dispositif en forme d'ampoule; mais c'est dans les caves des vignerons que les vins les plus précieux s'alignent, couchés dans des bouteilles : Gumpoldskirchner Rotgipfler, Goldknöpfel, Grimmling, Hohleisl, Stocknarrn — et le rouge Vöslauer Kabinett, récolté à Bad Vöslau, tout proche.

Le Gumpoldskirchner est sans doute le vin autrichien le plus connu hors de son pays. Par conséquent,on sera bien inspiré en vérifiant s'il porte le cachet « Gumpoldskirchen », qui garantit l'origine et la qualité; si le nom du propriétaire, si l'emplacement du vignoble ne figurent pas sur l'étiquette, personne ne peut affirmer que ce vin a jamais reposé dans un chai de Gumpoldskirchen.

La province autrichienne la plus orientale, le Burgenland, est tournée vers la Hongrie, qui se reflète autant dans son paysage que dans le caractère de ses vins. Sur les rives ouest du lac de Neusiedl, sur les versants de Rust, Mörbisch, Oggau et Jois, mûrissent les raisins qui donnent des vins blancs tranquilles et jaunes, le Ruster Muskat Ottonel, un Traminer Spätlese (vendangé tardivement) et des vins rouges appelés Oggauer, Herztröpferl, Ruster Burgunder et Blaufränkischer. La plus petite ville libre d'Autriche, Rust, produit le plus grand vin autrichien : le Ruster Ausbruch, un vin de dessert jaune d'or, semblable dans sa fabrication au Tokay, généreux, à la fois moelleux et épicé. Une bouteille « d'Original Ruster Neuburger Beerenauslese naturrein » vaut au moins 30 francs — en admettant que l'on puisse en trouver une.

Les vins hongrois. Quand on quitte Rust ou Mörbish, sur le lac de Neusiedl, et que l'on traverse la frontière hongroise en se dirigeant vers le sud, on laisse derrière soi la ville de Sopron et l'on entre dans la plaine basse, vaste et très caractéristique, de Hongrie, que l'on appelle la Puszta. Cent kilomètres encore, et l'on atteint le massif central de la Hongrie et les rives nord du lac Balaton. Les grandes ondulations de terrain qui s'abaissent doucement vers les rivages du lac sont des volcans éteints depuis longtemps, aujourd'hui un paradis de vignobles florissants, d'accueillantes maisons de campagne et de séjours de vacances très recherchés. Le climat tempéré, le sol de basalte, sont des conditions idéales pour la culture de la vigne sur les versants tournés vers le midi et baignés de soleil; un cépage, le Riesling, produit ici des vins de la plus haute qualité. Le meilleur vin de la région du Balaton est produit par les vignobles qui, de terrasse en terrasse, s'élèvent des rives du

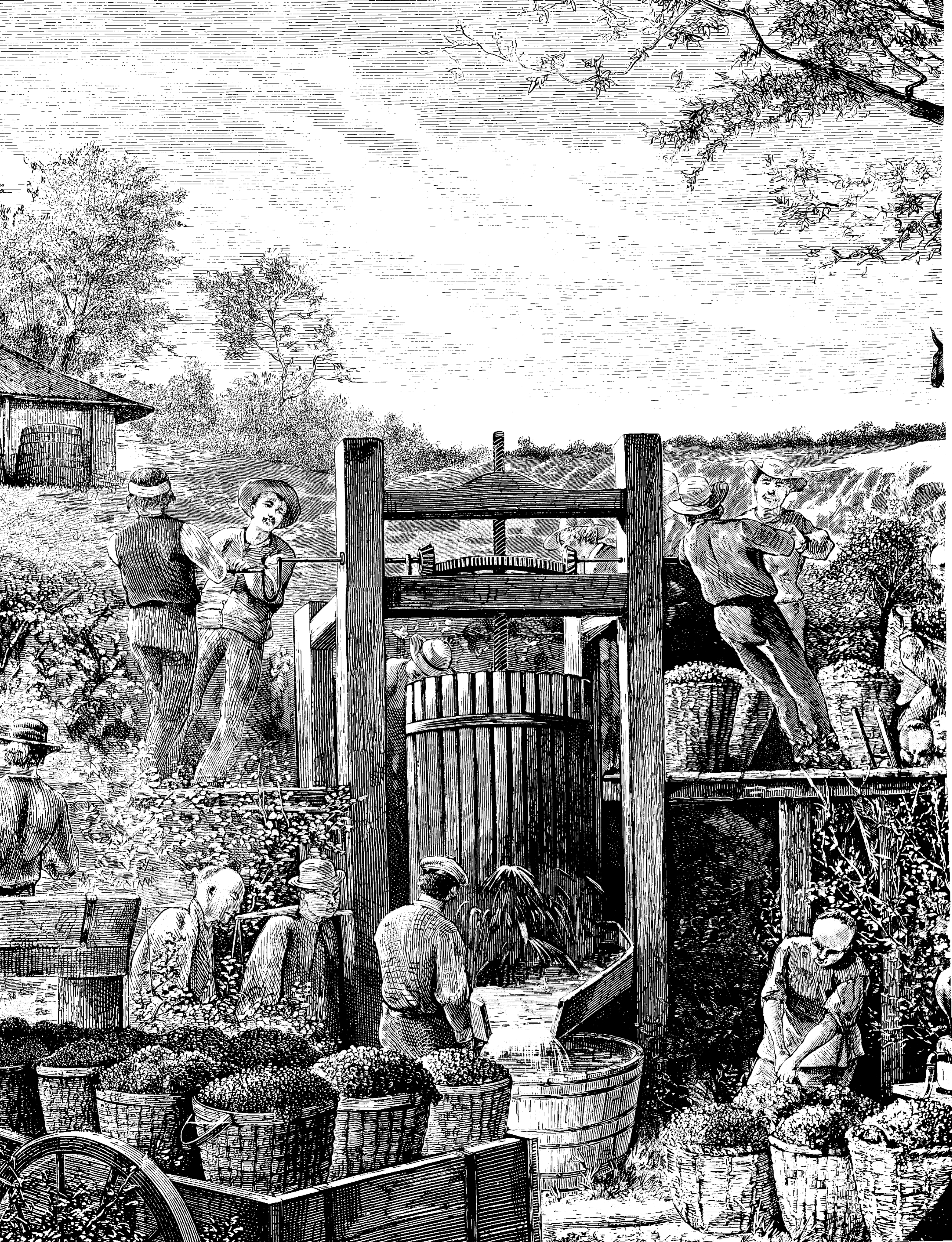
lac jusqu'aux sommets basaltiques du Badacsony, volcan éteint depuis de nombreuses années. Un verre de Blaustengler du Badacsony, dont le nom dérive des teintes bleuâtres du cépage (qui porte le même nom), ne peut être comparé qu'à la magie verte et dorée d'un grand vin du Rhin.

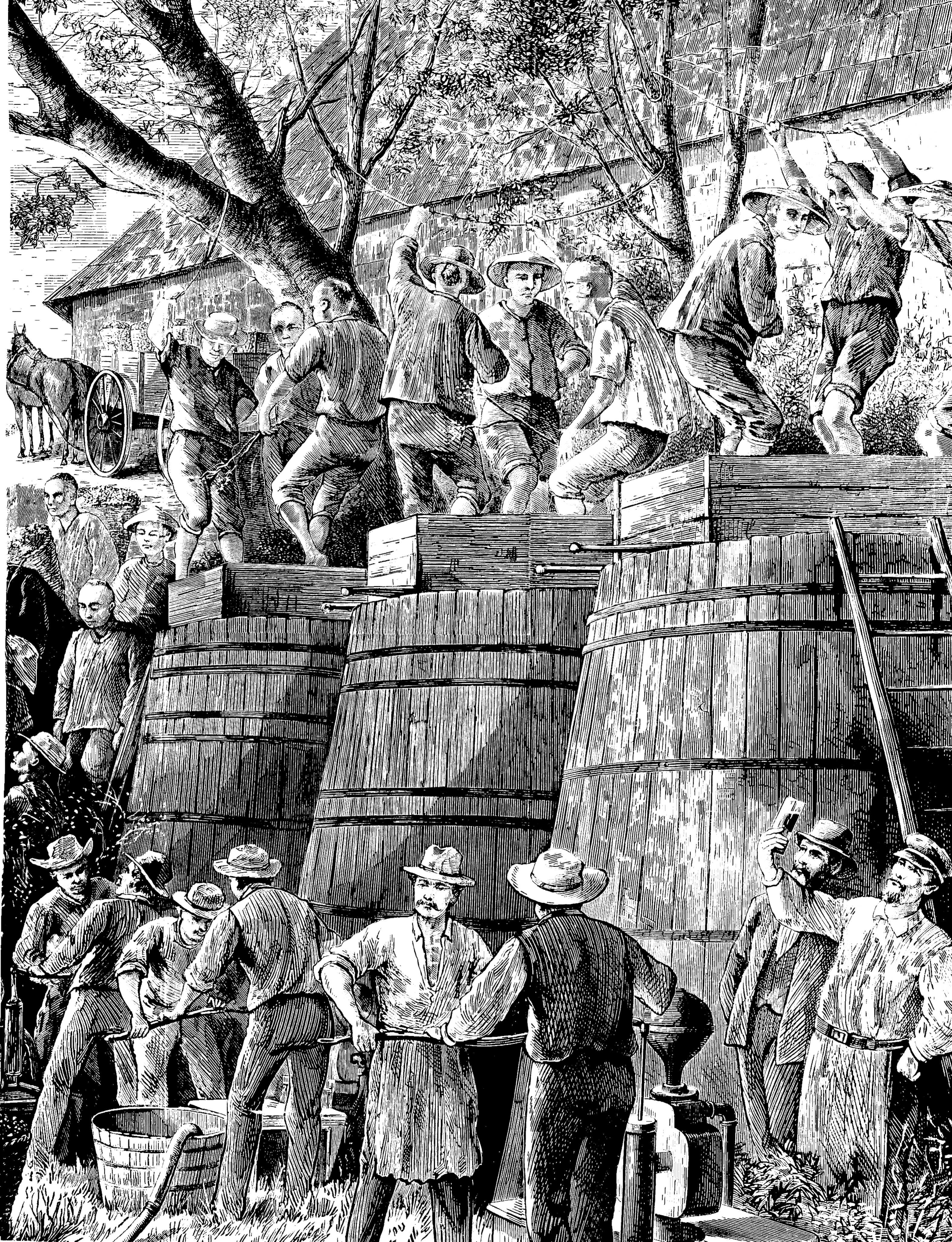
Le plus célèbre des vins de table hongrois est le « Erlauer Stierblut » (sang de taureau), vin d'un rouge sombre, aussi généreux qu'un bordeaux et aussi ardent qu'un bourgogne; on le produit autour de la ville d'Erlau, qui se trouve à 100 kilomètres environ au nord-est de Budapest, à l'extrémité sud des hauteurs de Bükk. La légende veut que sa couleur si caractéristique soit obtenue par addition de sang de taureau — ce qui, heureusement, n'est pas vrai. Le « Erlauer Stierblut » est fait à partir des cépages Kadarka et Médoc noir, qui donnent un moût bleu foncé, presque noir. On laisse le moût fermenter avec les râfles et pellicules, de sorte que celles-ci communiquent leur couleur au vin, et sa teinte ressemble finalement beaucoup à du sang de taureau. Une fois terminé, le vin mûrit pendant plusieurs années dans des tonneaux en bois, emmagasinés dans des caves creusées en plein roc. Promenez-vous dans les rues étroites et raides d'Erlau : vous découvrirez des rangées entières de celliers taillés dans les trachytes et les tufs volcaniques de la montagne, où les vins mis à vieillir bénéficient d'une température constante et fraîche. Et si vous désirez vous convaincre sur place de la qualité du Erlauer Stierblut, vous ne pouvez mieux faire que de remonter Arnyékszala où, sur le côté gauche, un chai touche l'autre; il n'y a rien de plus délectable, par une chaude journée d'été, que de déguster des vins d'Erlau dans leurs grottes fraîches et calmes.

A une centaine de kilomètres à l'est d'Erlau, à peu près à la même latitude que Munich, se trouve la petite ville de Tokay, sur la rive gauche de la Theiss. Entre la ville et les hauteurs de Hegyalja, qui pointent vers les Carpates, on récolte le vin le plus renommé de la Hongrie : le vin de Tokay. Célébré pendant des siècles comme le vin des rois, des empereurs et des cardinaux, il se classe encore aujourd'hui parmi les plus grands vins du monde. Son histoire remonte à plus de mille ans : déjà les Magyars, venant de Russie, et se fixant en Hongrie au neuvième siècle, trouvèrent des plantations de vignes parmi des vergers sur les pentes méridionales des collines de Tokay. Mais la réputation mondiale du Tokay s'affirma seulement dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle. Vers 1650, la vendange du vignoble Oremus fut remise à plus tard, jusqu'en novembre, car une attaque des Turcs menaçait. Ainsi le champignon *Botrytis cinerea* pénétra dans les grains en état de surmaturation et les fit pourrir. Le lecteur est maintenant familiarisé avec ce processus, qui a été décrit en détail dans le chapitre consacré aux vins français, sous le nom de « pourriture noble », quand on a traité du plus noble des vins de sauternes, le Château Yquem. L'ajournement de la récolte de 1650 eut pour conséquence que les raisins se flétrirent, que leur teneur en sucre augmenta — et c'est ainsi que naquit le vin de Tokay, moelleux et ardent. Il fut bientôt le vin le plus recherché dans les cours d'Europe. Louis XIV, le Roi-Soleil, prescrivit de le servir à chaque dîner de la cour. Pierre le Grand, tsar de Russie, acheta un vignoble à Tokay et y fit même construire un château; un de ses successeurs, qui était en fait la Grande Catherine, ordonna par édit spécial de placer les barriques de Tokay destinées à la cour des tsars sous la protection d'une garde de grenadiers en

Au verso : Illustration du *Harpers Weekly* de 1878; les ouvriers chinois foulent le raisin sur de grandes barriques en séquoia, dans un vignoble californien. A l'origine, la main-d'œuvre chinoise, peu coûteuse, avait été importée pour construire les lignes de chemin de fer transcontinentales au milieu du XIXe siècle. Par la suite, cette main-d'œuvre fut largement utilisée dans les vignobles.

Suite page 128



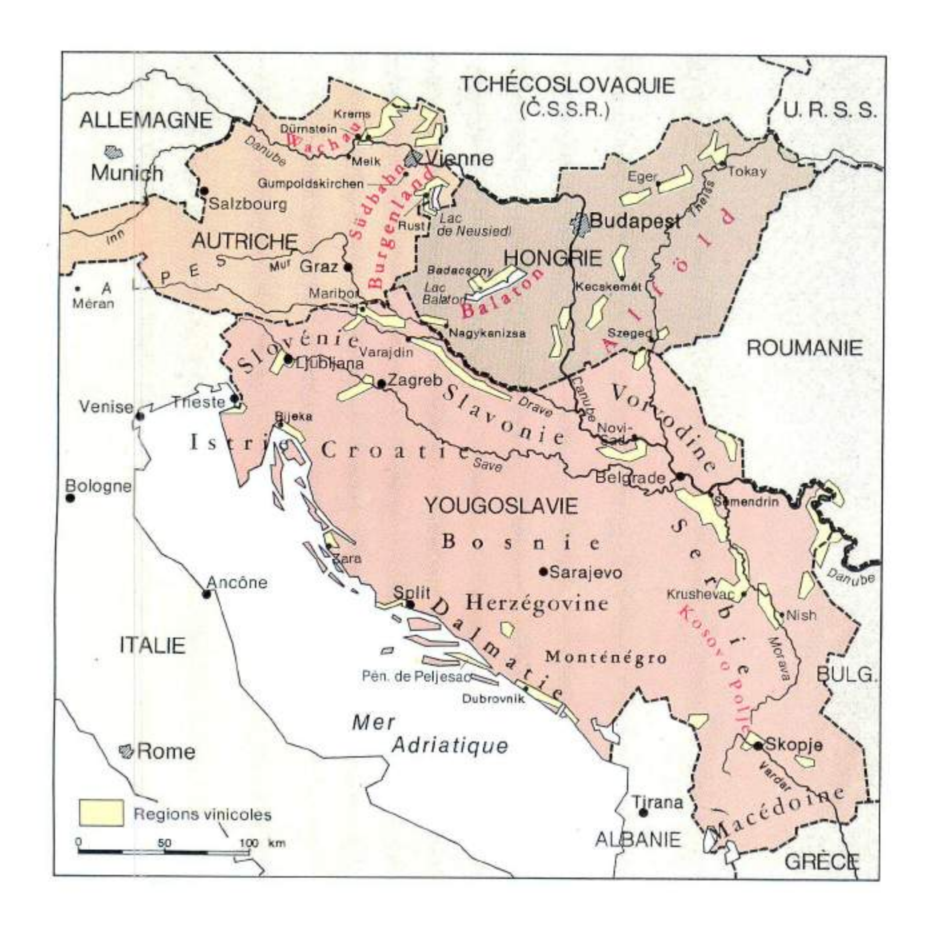


bonnets à poils sur la longue route qui, des collines de Hegyalja, mène à Saint-Pétersbourg. En signe de faveur particulière, Frédéric le Grand de Prusse offrait un flacon de Tokay à ceux qui avaient bien servi l'État; il lui en coûtait la somme exhorbitante de 22 thalers, prix élevé imputable au fait que Marie-Thérèse taxait lourdement les importations de Tokay dans l'Empire. Le pape Benoît XIV appréciait en connaisseur la valeur d'un cadeau de bouteilles de vieux Tokay; il bénissait à la fois la donatrice, à savoir Marie-Thérèse, et Sa Sainteté, c'est-à-dire lui-même, pour l'honneur d'avoir été choisi comme dégustateur d'un tel vin. Et l'on raconte qu'Auguste le Fort, roi de Pologne et de Saxe, aurait bu du Tokay en telle quantité qu'il en serait mort.

Le bienheureux retard de la récolte de 1650, qui devait donner naissance au merveilleux Tokay, est encore consciencieusement observé aujourd'hui dans la région de Tokay-Hegyalja; la vendange commence le jour de la saint Simon (28 octobre) et se poursuit jusqu'en décembre et il arrive souvent que les dernières, les plus précieuses grappes, sont cueillies sous la neige. Les grains ridés, « noblement pourris », déshydratés, sont rassemblés dans de petites cuves où on les presse jusqu'à les réduire en pulpe. Cette pulpe *Ausbruch* est alors versée dans le moût des raisins normaux; la qualité du « Aszú » dépend de la proportion relative de moût et d'*Ausbruch* à haute teneur en sucre. Pour des vins « Ausbruch », on prend 5 ou même 6 cuves (contenant chacune environ 15 kilos de pulpe) pour un « fût de gönc » (136 litres); le Tokay Ausbruch alors obtenu par ce mélange est appelé « à 5 — ou 6 — cuves ». C'est le plus noble et le plus cher des « Tokay Aszú » celui qui a répandu partout le renom du Tokay. Normalement, un « fût de gönc » de moût n'est mélangé qu'à trois ou quatre cuves de pulpe Ausbruch, et ce Tokay « à 3 — ou 4 — cuves » est celui que l'on trouve en majorité dans le commerce. Le nombre des cuves est indiqué par l'étiquette de toute bouteille de vin Ausbruch : un vin à trois cuves porte la mention « 3 puttonyos ». On notera que le temps nécessaire au vin pour se faire dépend aussi du nombre des cuves : un Tokay de trois cuves nécessite trois ans, un Tokay de cinq cuves a besoin de cinq ans pour atteindre la plénitude de leur épanouissement.

La qualité d'un vin Ausbruch ne dépend pas toutefois des seules proportions du mélange; elle résulte aussi des caractères du moût que l'on utilise. Sans doute les cépages du pays donnent généralement de bonnes vendanges, car les conditions climatiques de la région d'Hegyalja sont favorables; pourtant, même parmi les Tokays, on peut distinguer d'excellentes, de bonnes et de moins bonnes années. Il arrive, par exemple, qu'un Tokay Ausbruch à trois cuves, d'un millésime exceptionnel, soit supérieur à un Tokay à cinq cuves d'une moins bonne année.

Outre le Aszú, il existe une autre variété de Tokay, le *Szamorodni,* dont le nom dit tout ce qu'il faut savoir sur sa fabrication : « comment il a mûri ». La vendange entière, en maturation, surmaturation, pourriture noble, est traitée en bloc et on laisse le moût travailler normalement. Le *Szamorodni* jaune foncé est un vin de table corsé, et même ardent. Quand un bel automne a fait surmûrir de nombreuses grappes, il en résulte un *Szamorodni* doux, qui ressemble à l'Aszú en saveur et en arôme; dans les années où le temps a été moins beau, on obtient un *Szamorodni* moins moelleux, plus sec.



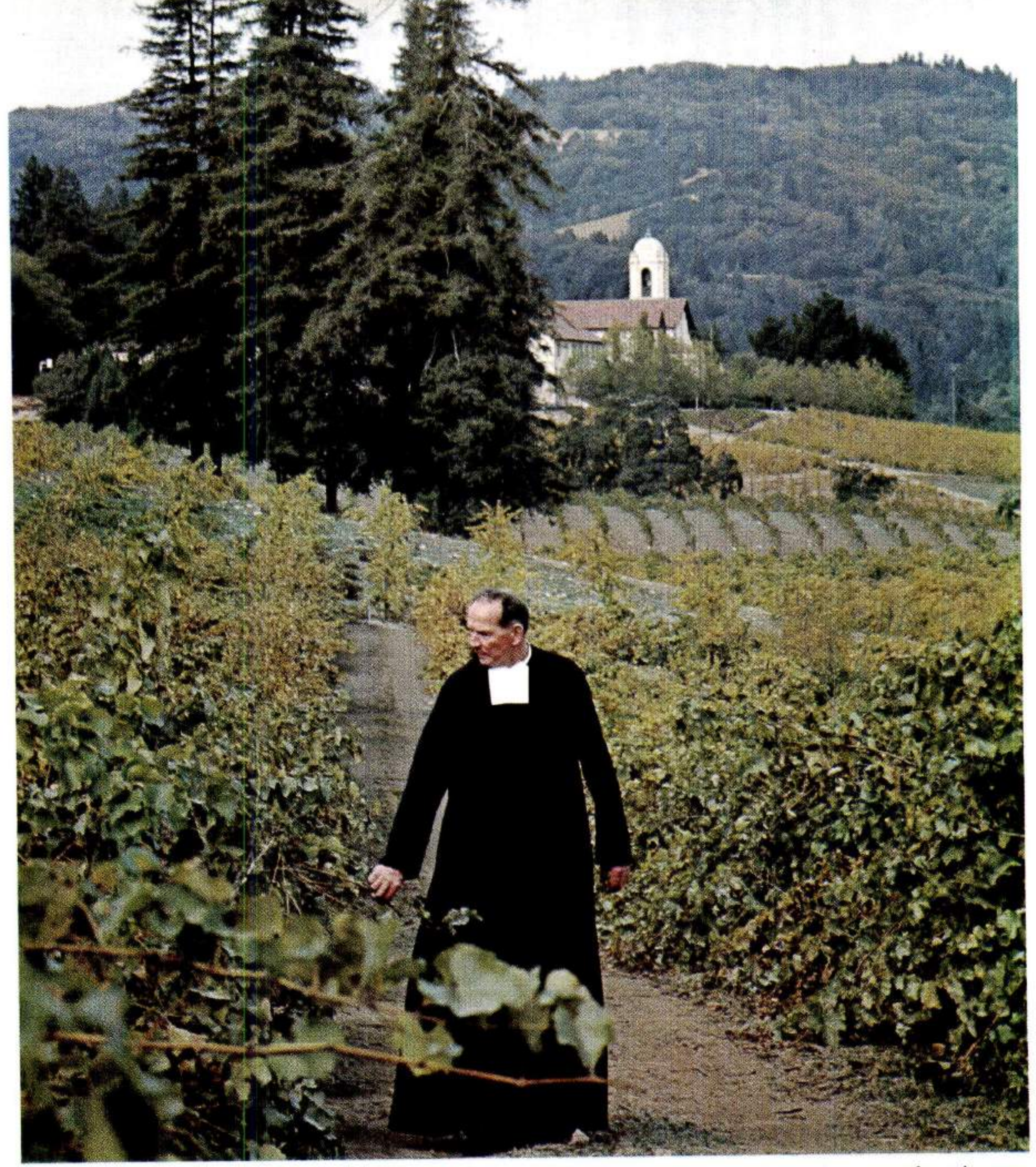
Autriche, Hongrie, Yougoslavie

La région de Wachau en Autriche, la ville hongroise de Tokay, la Slovénie et la côte dalmate, écrasée de soleil, de la Yougoslavie, produisent quelques-uns des vins les plus réputés de cette partie du monde.

Un Tokay bien vieilli peut être conservé en bouteille pendant une durée pratiquement illimitée. La firme Fukier, de Varsovie, qui importait déjà du Tokay au XVIIe siècle, avait installé un musée du vin dans la cave de sa maison principale. On y voyait, peu avant la Seconde Guerre mondiale, plus de 300 bouteilles de Tokay Ausbruch datant de 1668, et des milliers de bouteilles aux millésimes de 1682, 1737, 1783, et 1811. On préférait tenir ces bouteilles debout plutôt que couchées, et on changeait leur bouchon tous les six ans. Ceux que la Fortune aimait et qui eurent la chance de goûter un Tokay vieux de trois siècles ont témoigné que ce vin d'un jaune couleur d'ambre avait l'arôme délicieux, et indescriptible, de fraises fraîches et d'un soupçon de vanille. On dit que, chaque année, en mai, quand la vigne commence à fleurir à Tokay, on peut observer une légère, mais presque imperceptible, fermentation dans les antiques bouteilles des chais où l'on conserve les plus vieux Tokays.

Les vins de Yougoslavie. Le pays qui s'étend entre les Alpes et la mer Ionienne, entre le Danube et la côte adriatique, est la patrie de deux alcools de renommée mondiale : la *Sljivovica* (Slivovitz), alcool de prune limpide comme de l'eau, et le Marasquin, liqueur faite avec la cerise appelée marasque et que l'on embarquait autrefois de Zadar, sur la côte dalmate, à destination de tous les pays du monde, dans des bouteilles clissées. Mais la Yougoslavie offre en outre plus de 300 vins. Une bonne douzaine seulement d'entre eux sont d'une qualité qui en justifie l'exportation.

Suite page 132



Frère Timothée, maître de chai des Frères des Écoles chrétiennes, inspecte les vignes de son ordre vigneron.

« Bois ton vin d'un cœur joyeux »

Dans le Livre de l'Écclésiaste, la Bible dit : « Mange ton pain avec joie et bois ton vin d'un cœur joyeux... » Personne n'a pris cette injonction plus au pied de la lettre que les Frères des Écoles chrétiennes, ordre enseignant répandu dans le monde entier, qui a ouvert des écoles et qui exploite des vignobles en Californie. Les frères produisent du vin depuis 1882; ils ont commencé avec le vin de la messe, mais ils font aujourd'hui des vermouths, des apéritifs, des vins de table, du champagne et du cognac. Quand les frères prennent leur repas en commun *(ci-contre)*, ils boivent le vin de leur vigne — d'un cœur joyeux.





Dans la grande variété des vins de table américains, on compte plusieurs excellents vins rouges, blancs et rosés. Les vins ci-dessus sont présentés couchés, comme ils doivent être. A la différence des meilleurs vins français et allemands, les meilleurs crus américains sont désignés par le nom de leur cépage : par exemple Cabernet Sauvignon, Pinot noir, Zinfandel pour les vins rouges; Pinot Chardonnay pour les blancs et Grenache pour les rosés. Un assortiment de ces vins est disposé ici sur un ratelier de bois en accordéon. D'autres manières de conserver le vin chez soi sont exposées page 198.

On produit du vin dans presque toutes les régions de la Yougoslavie. Les régions les plus célèbres sont la Slovénie, la côte dalmate, l'Herzégovine et la Macédoine. Les vignobles de Slovénie, sur les pentes sud-est des Alpes, produisent de bons vins blancs qui sont désignés, pour la plupart, par le nom du cépage et celui de la ville, par exemple « Luttenberger Riesling ». Le vin blanc d'Herzégovine le plus estimé est le Zilavka.

Cependant, la majorité des vins exportés de Yougoslavie sont des vins rouges. La côte de Dalmatie produit des vins d'un rouge foncé, corsés, de faible acidité, de haute teneur en alcool, légèrement veloutés; un des plus connus est le « Dingac », récolté sur les pentes méridionales de la péninsule de Peljesac, entre Dubrovnik et Split; sa teneur en alcool, 15-17 %, est peu courante pour un vin rouge. Un « bourgogne » rouge vient des vignobles de la plaine historique de Kosovo, au nord de la capitale de la Macédoine, Skopje. Dans cette région, située entre le nord et le sud, le destin des Balkans fut fixé pour des siècles le 15 juin, jour de saint Veit, 1389 : l'armée turque écrasa l'armée chrétienne des Serbes et, avec un léger manque de respect, les vignerons de Kosovo appellent encore leur vin rouge, sombre et corsé, « le sang des Turcs ».

Autres vins du monde

Afrique du Nord

Le climat chaud et sec de l'Algérie, du Maroc et de la Tunisie convient parfaitement à la *Vitis vinifera* et, au temps de sa grandeur, au cinquième siècle avant notre ère, Carthage produisait du vin en quantité. Cette prospérité prit fin avec sa chute, car les conquérants romains décidèrent de faire de l'Afrique du Nord un grenier à blé; les vignobles furent labourés et cédèrent la place au blé. Puis vinrent d'autres conquérants, les Arabes — avec la loi de Mahomet contre l'alcool. Il fallut attendre la colonisation française aux XIXe et XXe siècles pour que la vigne recommençât à prospérer sur les côtes méridionales de la Méditerranée.

La plupart des vins nord-africains sont des vins ordinaires, dont les connaisseurs ne font généralement pas grand cas. L'Algérie produit un vin rouge, âpre et dur, qu'elle exporte pour la plus grande partie vers la France, où il est employé en coupage avec les vins légers du Languedoc. Les vignobles marocains, autour de Casablanca, de Marrakech et de Meknès, donnent des vins analogues; de Tunisie, viennent des vins rouges, blancs et des vins de liqueur.

Afrique du Sud

On y faisait du vin cent ans avant la déclaration de l'Indépendance des États-Unis; au XVIIIe siècle, les colons hollandais exportaient un vin de dessert très réputé, le Constantia, qui concurrençait les meilleurs vins de ce type en Europe. Malheureusement, les techniques de sa fabrication se perdirent quand les industriels sans scrupules, préoccupés uniquement de l'accroissement des exportations, ajoutèrent de l'alcool au-delà de toute raison. Longtemps après, quand des conseillers plus sages reprirent le dessus, il était trop tard : personne n'avait gardé le souvenir des méthodes secrètes du passé.

Aujourd'hui, l'Afrique du Sud produit surtout du porto et du vin muscat; mais elle fait aussi des vins rouges secs très corsés et des blancs, dont les meilleurs crus se trouvent au sud-ouest, dans les régions du Wynberg, de Stellenbosch et de Paarl.

Argentine

Elle produit plus de vin qu'aucun autre pays de l'hémisphère occidental — plus de 25 millions d'hectolitres par an — et, cependant, on en voit peu aux États-Unis. Cela tient au fait que les Argentins en boivent la plus grande partie — 104 litres par tête et par an, presque autant que les Français qui détiennent actuellement le record de la consommation individuelle, 144 litres environ.

Ce furent en réalité les Italiens qui créèrent la viticulture argentine. A la suite de deux vagues d'immigration, l'une à la fin du XIXe siècle et l'autre après la Seconde Guerre mondiale, les colons italiens familiarisèrent leurs nouveaux compatriotes avec les vins et la vinification de l'Europe. Dans les délais escomptés, on vit apparaître une variété de vins estimables — rouges, blancs, rosés — en même temps que plusieurs vins mousseux vite populaires. Les vignobles de Mendoza, immédiatement à l'ouest de Buenos Aires, vers la frontière chilienne, produisent les trois quarts de la totalité des vins argentins.

Australie

Bien que les vins australiens soient une rareté aux États-Unis, on les vend beaucoup en Grande-Bretagne, où des tarifs préférentiels compensent le coût du transport, qui représente la moitié du tour du monde. Mais ces vins d'exportation manquent du caractère exceptionnel de ceux que les Australiens boivent chez eux : les rouges ont un bouquet étonnant, dont la puissance semble refléter la vivacité de l'air et du soleil australiens.

Les vignobles situés dans les parties les plus fraîches du pays, les moins éloignées du pôle sud, produisent les meilleurs vins; parmi eux se trouvent de bons vins ordinaires, qui portent des noms de vignobles tels que Magill, McLaren Vale, Barossa Valley.

Chili

Ses vins méritent une attention spéciale, parce que les vignes chiliennes ont échappé au mildiou et au phylloxéra qui ont détruit, après 1870, la plupart des vignobles du monde; on en était arrivé à croire que les meilleurs vins blancs du Chili, dont le cépage est le Riesling, remplaceraient ceux de la Moselle.

Si l'on considère la configuration géographique du Chili, étroite et longue bande de territoire qui s'étire sur 4 200 kilomètres le long de l'océan Pacifique, on ne s'étonne pas d'y trouver une grande variété de vins. Des vins de liqueur viennent du Nord, de bons vins de table du Centre et des vins ordinaires du Sud. Dans la partie centrale, le Cabernet donne un vin rouge de type bordelais et le Pinot noir un type bourguignon.

Il existe en tout plus de 30 000 vignobles au Chili, mais plus de la moitié couvrent moins d'un hectare et demi. Les viticulteurs éprouvent des difficultés à étendre leurs exploitations car le gouvernement réglemente sévèrement leur activité et limite la production du vin pour combattre l'alcoolisme. Le Chili exporte quatre catégories de vins, officiellement réglementés : « courant », âgé d'un an; « spécial », âgé de deux; « réserve », âgé de trois; et *gran vino,* âgé de six.

Grèce

Le vin a toujours joué un rôle important dans la vie des Grecs. Les Anciens y voyaient un don du dieu Dionysos, qui avait pour emblème une feuille de vigne et un gobelet. Les artistes et les poètes ont fait, à travers les âges, des allusions constantes au vin : ils exaltaient ses effets salutaires et Homère a choisi l'expression « sombre comme le vin » pour donner la meilleure description possible de la mer Égée, d'où Athènes tirait prospérité et puissance.

Le plus grec des vins grecs est le « retsina », un vin blanc dont l'origine remonte à l'Antiquité. Il contient de la sandaraque, la résine d'un thuya, qui est employée ailleurs dans la fabrication des vernis. On a dit parfois que l'usage d'ajouter de la résine avait pour but de dissimuler l'odeur de l'outre en peau de bouc qui servait à conserver et à transporter le vin; d'autres pensent qu'il servait de stabilisateur. Quoiqu'il en soit, cette pratique s'installa, les Grecs se mirent à aimer la rude saveur de la résine et l'ajoutèrent à de nombreuses variétés de vins blancs.

On fait aussi en Grèce des vins rouges, blancs et rosés sans résine; parmi les plus secs et les plus délicats, citons le Pallini, vin blanc des environs d'Athènes. Des douzaines de vins doux sont également renommés; ils sont faits en général avec du muscat et le meilleur est un vin du Péloponnèse, lourd et un peu trop sucré, le Mavrodaphni.

Espagne

A l'exception des xérès, qui sont destinés au goût des Anglo-Saxons plus qu'à celui des Espagnols, les vins d'Espagne comptent parmi les plus incertains du monde. Quelques-uns



Dans beaucoups de pays, on se rafraîchit pendant la pause avec du vin. Ces vendangeurs italiens partagent une fiasque de Bardolino.

varient considérablement, mais beaucoup de vins de table sont assurés d'un excellent avenir, parce que leur qualité et leur quantité ne cessent d'augmenter, tandis que baisse leur prix de revient. La qualité est soumise à des contrôles qui n'existent en fait que sur le papier et, dans l'ensemble, la viticulture souffre, comme au Portugal, de sa technique arriérée. Les experts considèrent que la garantie gouvernementale de qualité, *Denominación de Origen,* est entièrement dépourvue de valeur, et mettent en avant de préférence le label suivant *Garantia de Origen :* c'est l'assurance, digne de confiance, que le vin est produit par un des membres d'une société d'élite, se régissant elle-même, et groupant les viticulteurs du pays de Rioja, au nord-est du pays, juste au sud des Pyrénées.

A l'exception des xérès de Jerez *(chapitre 7),* les vins de Rioja — rouge *(tinto),* blanc *(blanco)* et rosé — sont incontestablement les meilleurs du pays. Les variétés que l'on a fait spécialement vieillir portent, sur l'étiquette, la mention « Reserva » et le millésime. Parmi les meilleurs vins de Rioja, rouges ou blancs, on citera les *reservas* et *reservas especiales* des grandes marques, Bilbainas, Marqués de Murrieta, Marqués de Riscal, Compañia Vinicola del Norte. Ils ont tous une saveur qui intrigue, un goût de terre totalement différent de ce que l'on trouve dans les autres vins européens. Parmi les rosés, ceux qui viennent de la maison López de Heredia ou de la maison Marqués de Murrieta jouissent d'une grande considération.

États-Unis d'Amérique

Les États-Unis occupent la septième place parmi les pays producteurs de vin et leur tradition viticole remonte au XVIIe siècle quand les premiers missionnaires espagnols commençaient à planter des cépages français et allemands en Californie. Ils tirèrent leurs vins rouges de cépages bourguignons, le Pinot noir et le Gamay; leurs vins blancs provenaient du Pinot blanc et du Chardonnay, cépages bourguignons, du Sémillon et du Sauvignon, cépages bordelais, du Sylvaner et du Traminer, cépages alsaciens, et du Johannisberg Riesling, cépage rhénan. Aujourd'hui encore, la plupart des vins américains portent sur leur étiquette la mention de la souche européenne dont ils proviennent. Tous les types de vins du Vieux Monde sont donc reproduits dans les chais d'Amérique et à partir de vendanges américaines : Moselle, Rhin, Bourgogne, Chablis, Chianti, Porto, Xérès, Madère, etc.

Les cinq régions viticoles de la Californie couvrent approximativement 200 000 hectares. La moitié de la production vient de la région de Los Angeles qui, dans la vallée du Sacramento et dans Great Central Valley par exemple, produit principalement des vins de dessert, c'est-à-dire toutes les variétés de vermouth, xérès, madère et porto.

Les meilleurs vins de Californie, comparables aux vins de table européens, sont produits dans la Californie du Nord, dans la région de San Francisco. Au nord de la baie de San Francisco s'étend le vignoble de la North Coast (vallées de Napa et de Sonoma) et, au sud, c'est le vignoble de la Central Coast (régions de Santa Clara et d'Alameda). Le champagne américain, que l'on peut toujours identifier par son lieu d'origine, qui figure sur l'étiquette, est produit par les deux vignobles précités; mais on en fait aussi au centre des États-Unis, à Saint-Louis, la ville où se trouve la plus grande brasserie du monde. Dans l'ensemble du pays, on vend environ vingt fois plus de champagne américain que de champagne français.

Les autres régions viticoles des États-Unis sont concentrées sur la côte atlantique et sur la côte pacifique. Ce que l'on appelle les vins de l'Est a pour centre l'État de New York; mais il y a aussi des vignobles dans l'Ohio, dans l'État de Washington (région du Puget Sound), comme dans le Sud et le Centre-Ouest. La viticulture californienne repose sur les cinq vignobles de Californie; mais elle reçoit des vins d'autres États, comme ceux de l'Oregon, l'Arizona, et de Washington (vallée de la Yakima). En raison des conditions climatiques plus dures (hivers froids), la viticulture dite de l'Est est essentiellement fondée sur les cépages indigènes plus résistants, comme le « Catawba » et le « Concord ». Les variétés européennes de la *Vitis vinifera* ne sont cultivées que sous les climats doux et ensoleillés de la Californie.

Japon

Les boissons nationales du Japon sont la bière et le saké — mais le saké ressemble plus à la bière qu'à un vin de raisin car il est obtenu par fermentation d'une céréale, le riz. Pourtant, quand on vous le présente, il ressemble à du vin blanc : il est incolore, doux sur la langue et dégage une odeur vineuse.

Comme le reste de l'Extrême-Orient, le Japon produit peu de vin de raisin. Il utilise des cépages français d'importation, comme le Merlot ou le Pinot blanc; la plus grosse part de sa production consiste en vins liquoreux, par addition d'alcool.

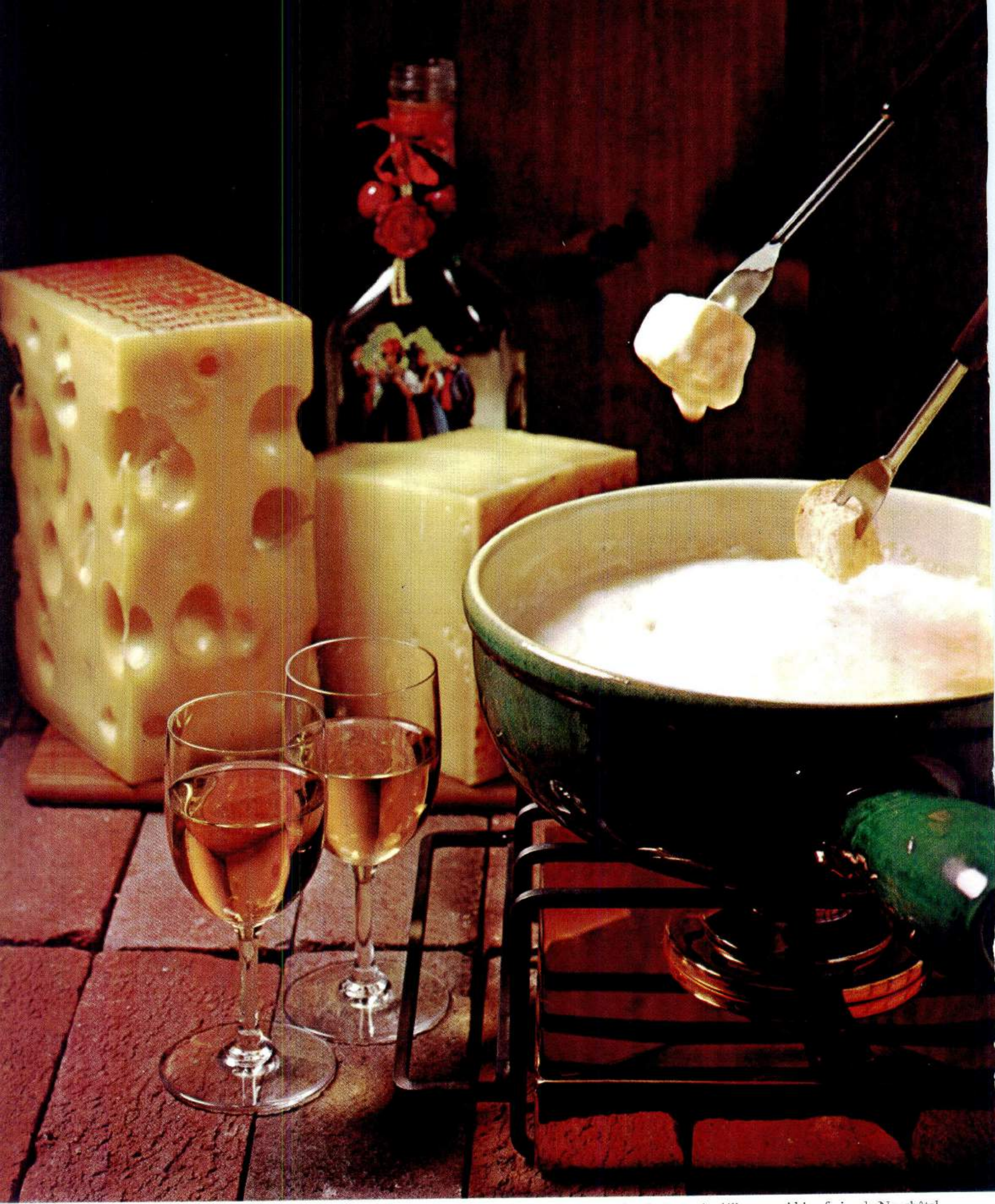
Moyen-Orient

L'histoire de la vigne dans les États du Moyen-Orient, Turquie, Iran, Liban, Syrie, Israël et Jordanie, est fort paradoxale. C'est là que, bien des siècles avant que l'Occident eût des vignobles, l'homme découvrit le premier les joies du vin; mais, aujourd'hui, le raisin n'est cueilli que comme fruit et l'on ne fait que très peu de vin. La raison est d'ordre religieux : la population est en majorité musulmane, et l'Islam interdit la consommation des boissons alcooliques. Il en résulte que, à l'exception de quelques vins de table et de dessert produits dans ces régions — et pour l'exportation avant tout — le seul pays dont l'industrie du vin soit prospère est Israël.

Dans les années 1880, le baron Edmond de Rothschild introduisit dans le pays qui est aujourd'hui l'État d'Israël des cépages et des procédés de vinification français; il finança la plantation de vignobles par les premiers colons sionistes. A la fin, les viticulteurs israéliens s'unirent à l'intérieur d'une coopérative qui produit aujourd'hui la plus grande partie des vins d'Israël.

Portugal

Il produit quelques-uns des plus grands vins du monde dans des conditions qui paraissent désespérément primitives. Le célèbre madère, de nombreux portos de distinction *(chapitre 7)* et d'excellents rosés sont arrachés, on ne sait comment, à une terre où des chars à bœufs primitifs, nantis de roues de bois, transportent les vendanges et les vins sur des routes non pavées, tandis que le raisin est, le plus souvent, foulé au pied. Les rafles, les pépins et les peaux qui, dans d'autres pays, sont d'ordinaire enlevés à la machine pour obtenir plus vite un vin moins lourd, restent jusqu'au bout dans les cuves à fermentation. C'est seulement



Pour l'accord parfait d'un plat et de la boisson, il faut associer une « fondue » chaude à un vin délicat, servi bien frais, de Neuchâtel.

depuis une trentaine d'années que le gouvernement a commencé à édicter des normes et à organiser des cours de viticulture à l'usage des viticulteurs. Il en résulte que la plupart des vins portugais destinés à la consommation locale sont remis trop tôt au commerce; et ces jeunes vins seront le plus souvent âpres et de goût désagréable; la seule conséquence heureuse du retard technique des vignerons portugais est que les vins convenablement vieillis — jusqu'à dix ans pour un vin rouge de Colares — ont de grandes chances d'être tout à fait bons.

Le vieillissement se tourne contre la catégorie de vins que l'on appelle *vinhos verdes,* littéralement « vins verts ». Dans le vocabulaire de l'expert, on qualifie, le plus souvent, de vert un vin trop jeune, acide et dur, mais, dans ce cas, le terme signifie simplement jeune et vif. Ces vins sont mis en bouteilles très tôt au printemps, alors qu'ils fermentent encore; ils sont donc légèrement mousseux pendant la brève période où ils sont bons à boire. On les récolte dans l'angle nord-ouest du pays et ils se présentent sous les trois formes, car il y a des *vinhos verdes* rouges, blancs et rosés. Les blancs, en particulier, sont parfois très délicats; ils ne conviennent qu'avec des aliments légers.

Les vins de choix portent sur leur étiquette *reserva* ou *garrafeira,* ce qui veut dire « spécialement sélectionné ». Les rosés sont très bons — jeunes et frais, bons à boire dès la mise en bouteilles; les meilleurs rosés sont le « Mateus » et le « Faisca », qui peut être mousseux ou tranquille; ce dernier est vendu à l'exportation sous le nom de « Lancers » (Lanciers). C'est un vin connu aux États-Unis — qui attire l'œil sur le rayonnage des bars, car, à la différence des autres rosés portugais, il est présenté en cruchon de grès et non pas en bouteille de verre.

Suisse

Rouges ou blancs, les vins suisses ont souvent un caractère vif et sec qui les distingue de leurs voisins français, allemands, italiens et autrichiens. Comme ils sont issus des mêmes cépages, ils leur ressemblent, mais leur vivacité les en sépare.

Les Suisses se sont spécialisés dans le vin blanc; un des plus connus est le Fendant de Sion — du nom de la capitale du Valais, son pays d'origine. Les vignobles valaisans et ceux qui entourent le lac de Neuchâtel sont les meilleurs de la Suisse et la fameuse fondue *(ci-contre)* n'est, paraît-il, jamais aussi exquise que lorsqu'elle est accompagnée d'un vin nerveux de Neuchâtel. Les rouges les plus répandus, le Dôle et le Cortaillod, sont aussi produits dans cette région, ainsi que l'Œil de Perdrix, un rosé exquis : il est corsé, fruité, comme sa robe brun rouge le laisse prévoir, mais il est aussi agréablement sec.

U.R.S.S.

Les républiques méridionales de l'Union soviétique — Georgie, Moldavie, Ukraine, Crimée, Azerbaidjan, Turkestan — produisent la plus grande partie des vins soviétiques. Des rouges et des blancs, des doux et des secs, sont exportés en Occident, mais, pour le moment, pas encore aux États-Unis. L'U.R.S.S. augmente rapidement sa production et pourrait bien un jour dépasser à la fois la France et l'Italie (à peu près à égalité actuellement), et passer en tête de la production mondiale. Les Russes sont particulièrement fiers de leurs vins mousseux — le Kaffia de Crimée serait le meilleur — mais leur goût pour le vin, y compris le champagne (qu'ils importent en grande quantité de France), n'est rien à côté de leur passion pour la vodka.

Les premiers producteurs de vin dans le monde

	Pays	*Production annuelle en millions d'hectolitres*
1	ITALIE	64
2	FRANCE	61
3	ESPAGNE	32
4	ARGENTINE	22
* 5	ALGÉRIE	16
6	U.R.S.S.	16
7	ÉTATS-UNIS	12
8	PORTUGAL	9
9	YOUGOSLAVIE	5,6
10	ALLEMAGNE FÉDÉRALE	4,4
*11	ROUMANIE	4,2
12	BULGARIE	4,2
13	UKRAINE	4,2
14	AFRIQUE AUSTRALE	4,1
*15	CHILI	3,6
16	GRÈCE	3,4
17	HONGRIE	3,3
18	MAROC	2
*19	BRÉSIL	1,90
20	AUSTRALIE	1,50
21	AUTRICHE	1,30
22	TUNISIE	1,20
23	SUISSE	0,76
*24	TURQUIE	0,45
25	ISRAËL	0,34

Ce sont les chiffres de 1966, à l'exception de ceux qui sont précédés d'un astérisque (*) et qui se rapportent à 1965. Ils ont été fournis par la Food and Agricultural Organization of the United Nations.



VII

Les vins de dessert : xérès, porto, madère

Dans la partie montagneuse au sud de Madère, trois vignerons transportent des outres en peau de chèvre, des *borrachos,* gonflées de moût, par un sentier vertigineux, de leur vignoble aux celliers. Le terrain est si difficile qu'il est nécessaire d'écraser le raisin là où il a mûri et de transporter le jus plutôt que les grappes pour les presser au cellier.

Au point où nous en sommes, notre dîner fictif touche au dessert et le moment est venu d'apprécier les délices du xérès, du porto et du madère, tous nobles breuvages d'Espagne, du Portugal et de Madère qui entrent dans la catégorie des vins « fortifiés », ou de liqueur.

On appelle vins de liqueur ceux auxquels on ajoute de l'alcool — soit qu'on veuille arrêter la fermentation comme dans le cas du porto, soit qu'on veuille simplement remonter leur degré alcoolique comme dans le cas du xérès et du madère. Il existe d'autres vins de liqueur tel, par exemple, le marsala sicilien, mais ceux du Portugal, de l'Espagne et de l'île portugaise de Madère sont les plus importants. Chacun de ces vins a été composé ou perfectionné pour convenir au goût anglais, comme un antidote vivifiant au climat humide de l'Angleterre, et une large part de leur commerce est encore entre des mains anglaises.

Le xérès. Ce fut le premier des vins de liqueur à devenir populaires en Angleterre. Au temps de Shakespeare, on l'appelait *sack,* ou *sherris sack,* le mot *sack* étant un dérivé de l'espagnol *sacar,* qui signifie « marchandise exportée » et *sherris,* d'où vient le mot anglais *sherry,* étant l'anglicisation de Jerez, la ville espagnole où l'on fait ce vin. (On produit du xérès ailleurs dans le monde, en particulier en Californie; mais seul nous intéresse ici le vin que l'on produit à Jerez.)

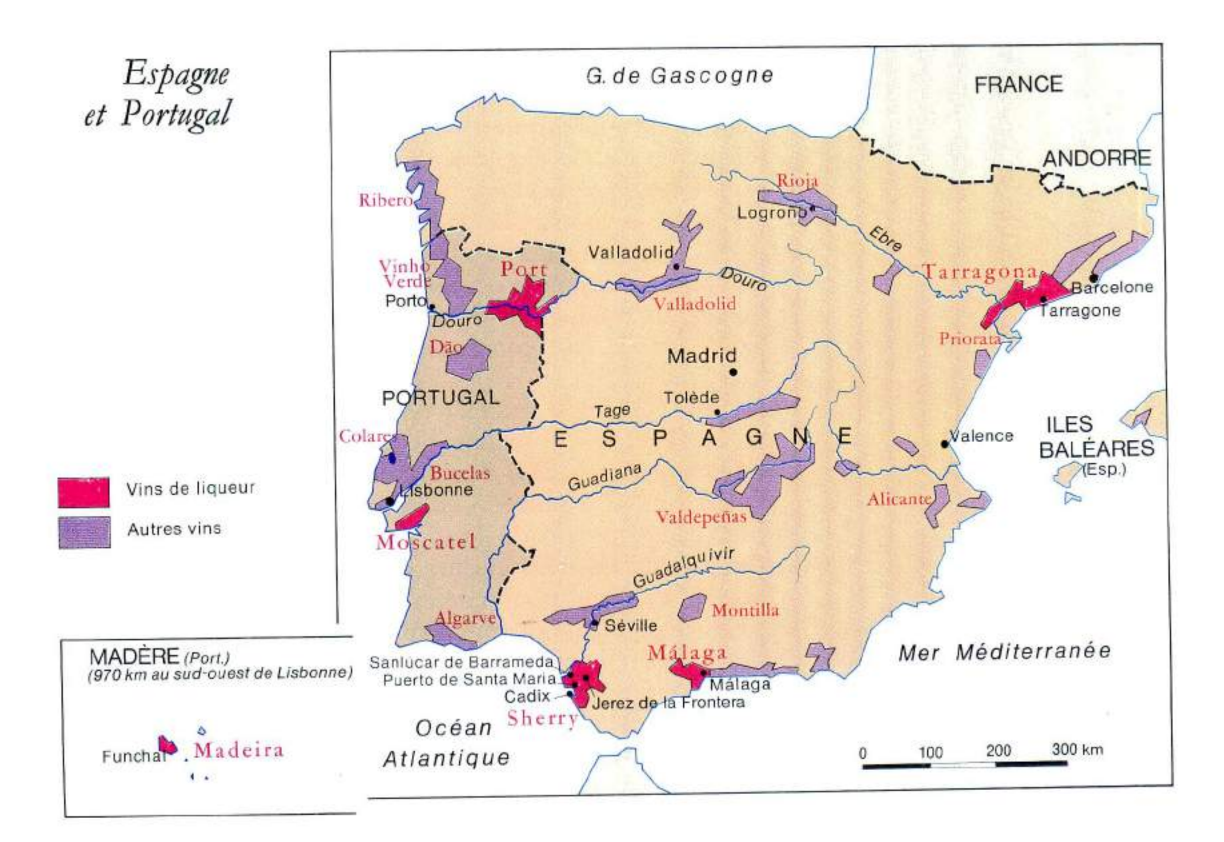
Le xérès espagnol provient uniquement des raisins vendangés dans le triangle formé par trois villes situées au nord de Cadix, en Andalousie : Jerez, dont le nom véritable est Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda et Puerto de Santa Maria. Les Espagnols sont très stricts dans ces délimitations; par exemple, ils refusent aux vignerons de Montilla le droit d'appeler leur produit *jerez* parce

que leurs vignes sont cultivées en dehors du triangle, bien qu'elles en soient proches et qu'il y eût un temps où une partie de leurs vins était envoyée à Jerez pour y être mise en bouteilles sous son nom. (Le Montilla, vin blanc sec, pâle, n'est jamais additionné d'alcool, mais son degré alcoolique est naturellement élevé, 15 à 16 pour cent. C'est parce qu'il est extrêmement sec qu'il est si populaire en Espagne méridionale et qu'il a aussi contribué à la nomenclature du *jerez*; le fameux xérès amontillado doit son nom aux vins secs de Montilla — le mot signifie « dans le style de Montilla »).

Il y a deux principaux types de xérès : le fino et l'oloroso. Les finos, qui comprennent le manzanilla et l'amontillado, sont de couleur pâle, secs et riches en saveur et en bouquet. Les olorosos sont plus lourds et foncés, à l'exception de l'amorosa demi-sec, et on les adoucit avant la vente. Les xérès « bruns » et « crème » sont des olorosos; leur bouquet est plus puissant et ils sont légèrement moins parfumés que les finos; les Espagnols les décrivent souvent comme ayant de la *gordura,* de la mâche. Le xérès doré est de saveur très comparable au xérès crème, parfois un peu plus léger. Les finos peuvent être bus avec le potage, ou servir d'apéritif; les olorosos sont préférables après le dîner. Le docteur Abernethy, chirurgien anglais bien connu au XIXe siècle, répondit à une dame qui lui demandait quel était le meilleur moment pour boire un verre de *sherry :* « Chaque fois que vous le pourrez, Madame, chaque fois que vous le pourrez. » On trouve toujours un moment favorable pour un verre de xérès.

Parmi les finos les plus réputés, il y a le Tio Pepe et le La Ina; ce sont les xérès les plus secs et il est essentiel de les servir froids, car tous les finos sont meilleurs rafraîchis. Le Tio Pepe est le vin d'un des plus grands fabricants de xérès, Gonzalez Byass, et son origine est quasi légendaire. *Tio*, en espagnol, veut dire oncle et Pepe est le dimi-

Les cépages de la péninsule ibérique et ceux de Madère produisent six grands vins de liqueur (zones indiquées en rouge) : le *jerez*, le porto, le madère, et, moins connus, le malaga, le moscatel et le tarragone. La carte montre aussi les régions où l'on produit des vins, rouges et blancs, auxquels on n'ajoute pas d'alcool, pour la consommation locale principalement.



nutif espagnol de Joseph. On n'a pas, semble-t-il, conservé grand souvenir de ce Gonzalez connu sous le nom d'oncle Pepe, sinon qu'il adorait le manzanilla et qu'il aurait demandé à son neveu, ancêtre de l'actuel Manuel Gonzalez, s'il ne pourrait pas en produire pour lui. Ainsi fut fait et le neveu lui céda même un coin de son cellier où le vieux monsieur régala ses amis avec son vin sec et des tranches du jambon pendu au plafond. Le nom de Tio Pepe prit bien, et la publicité en tira habilement parti.

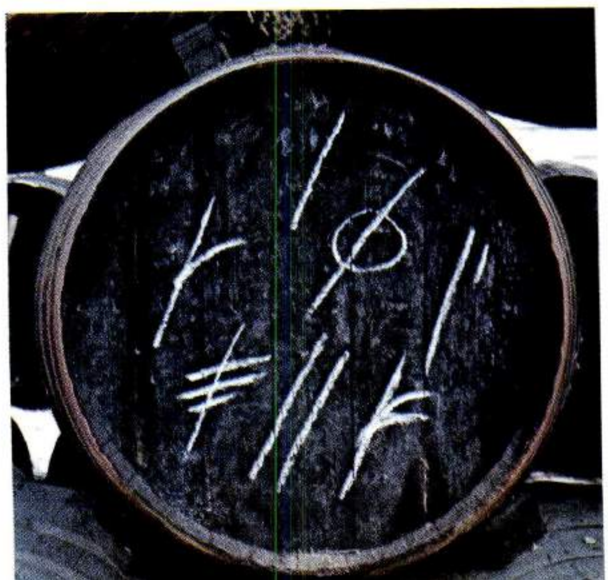
Les marchands de vins espagnols n'ont pas l'exclusivité du nom *jerez* (comme les Portugais l'ont pour le porto) et on connaît de nombreuses imitations. Pendant la guerre civile, beaucoup d'Anglais et d'Américains pro-républicains refusaient de boire du *jerez* tant que la ville serait aux mains de Franco, et ils s'accommodaient des contrefaçons disponibles. En Angleterre, on demandait beaucoup un xérès sec d'Afrique du Sud qui était assez agréable mais, quant à moi, je ne lui trouvais pas les qualités maîtresses du xérès authentique. Aux États-Unis, cependant, j'ai bu tout récemment un « Cream sherry » d'Amaldén, en Californie, et je l'ai cru espagnol. Peut-être le caractère original de l'Espagne est-il plus marqué dans le fino que dans l'oloroso : le premier est un vin plus naturel, puisqu'on ne l'adoucit pas, et il s'ensuit que son bouquet spécial s'imite plus difficilement.

Le xérès est si bien un vin fabriqué et coupé, qu'il serait impossible de dire, comme on le fait pour un bourgogne ou un bordeaux, que le contenu de telle bouteille est le produit de telle région et de telles conditions particulières. Et, pourtant, les procédés de fabrication du xérès sont tellement inhabituels, si étranges même, que l'on peut réellement se demander s'il serait possible qu'un fino fût produit ailleurs que dans son triangle.

Une visite à une des *bodegas,* ou entrepôts, de Jerez est une expérience qu'aucun amateur de vin ne devrait se refuser. Jerez même est une charmante ville, avec une longue histoire. Pendant cinq cents ans, elle fit partie de l'empire maure et, dans son architecture, l'influence mauresque reste très marquée. Bien que l'on fasse mention d'elle dans l'Antiquité — les Grecs l'appelaient Zera au IVe siècle av. J.-C., les Romains changèrent son nom en Ceret et les Wisigoths en Serit — son histoire commence réellement lorsque les Maures s'en emparèrent en 711. Serit alors devint Saris. C'est aux Maures que Jerez doit ses murs et son *alcázar,* ou forteresse, surmonté de tourelles, mais elle doit à l'Espagne ses places gracieuses, ses maisons blanches à balcons en fer, sa lumière capturée à l'improviste, ses longues et soudaines perspectives dans des rues étroites qui débouchent sur un clocher.

Les Maures firent beaucoup pour l'Andalousie. C'étaient de bons agriculteurs; ils irriguèrent les campagnes; ils ne se bornèrent pas à construire des palais, ils plantèrent des vignes. Ils apportèrent avec eux l'art du distillateur et, bien que l'alcool leur fût interdit par la religion musulmane, ils ne virent pas pourquoi ils n'en tireraient pas profit en le vendant aux infidèles. Le touriste peut facilement et agréablement passer deux jours à Jerez, mais il lui faut en passer deux de plus, au moins, dans les *bodegas.*

Le moment favorable à une visite se place évidemment à l'époque des vendanges, en septembre, quand ont lieu les joyeuses cérémonies de la vinification, toujours accompagnées de chants et de danses. C'est, pourtant, la saison où les vignerons peuvent le moins se consacrer au visiteur. Si vous y allez en dehors de cette saison, en avril, comme je l'ai fait, vous bénéficierez d'une plus grande attention; or, la vraie raison de



Beaucoup de tonneaux pour le coupage d'un seul xérès

On coupe le xérès pour que le produit garde un caractère uniforme; ici, un ouvrier de Jerez soutire du vin nouveau pour le mélanger à de plus anciens dans les tonneaux situés à la base de cette pyramide appelée « solera ». Pour sélectionner les vins aptes au coupage, les experts marquent à la craie chaque tonneau nouveau avec un des signes que l'on voit à gauche — le symbole en forme d'Y, par exemple, désigne le « fino », un *jerez* sec. Quand on l'ajoute à d'autres finos qui sont déjà en train de vieillir dans une « solera », ce jeune vin acquiert le goût du coupage plus ancien.

mon séjour était de voir comment fonctionne le système de la « solera. »

Les raisins de Jerez, les Palominos, ne sont pas portés en hâte au fouloir, le *lagar,* mais exposés sur des claies pendant 24 heures. Après le foulage, on ajoute au moût du plâtre pour augmenter son acidité. Les puristes ont désapprouvé cette pratique — « plâtrage » est le terme technique — mais le plâtre n'est que le résidu calciné du sol de craie blanche dans lequel les vignes ont poussé et, au temps où la récolte était transportée en charrette, la poussière des chemins se déposait sur les grappes de raisin; la poussière a donc été comme une partie intégrante de la vinification en Andalousie. Après le plâtrage, on laisse le vin fermenter dans les fûts. On n'ajoute pas d'alcool dans le moût pour arrêter la fermentation, comme dans la fabrication du porto, et on ne remplit pas complètement les barriques; le vin est laissé à l'air libre.

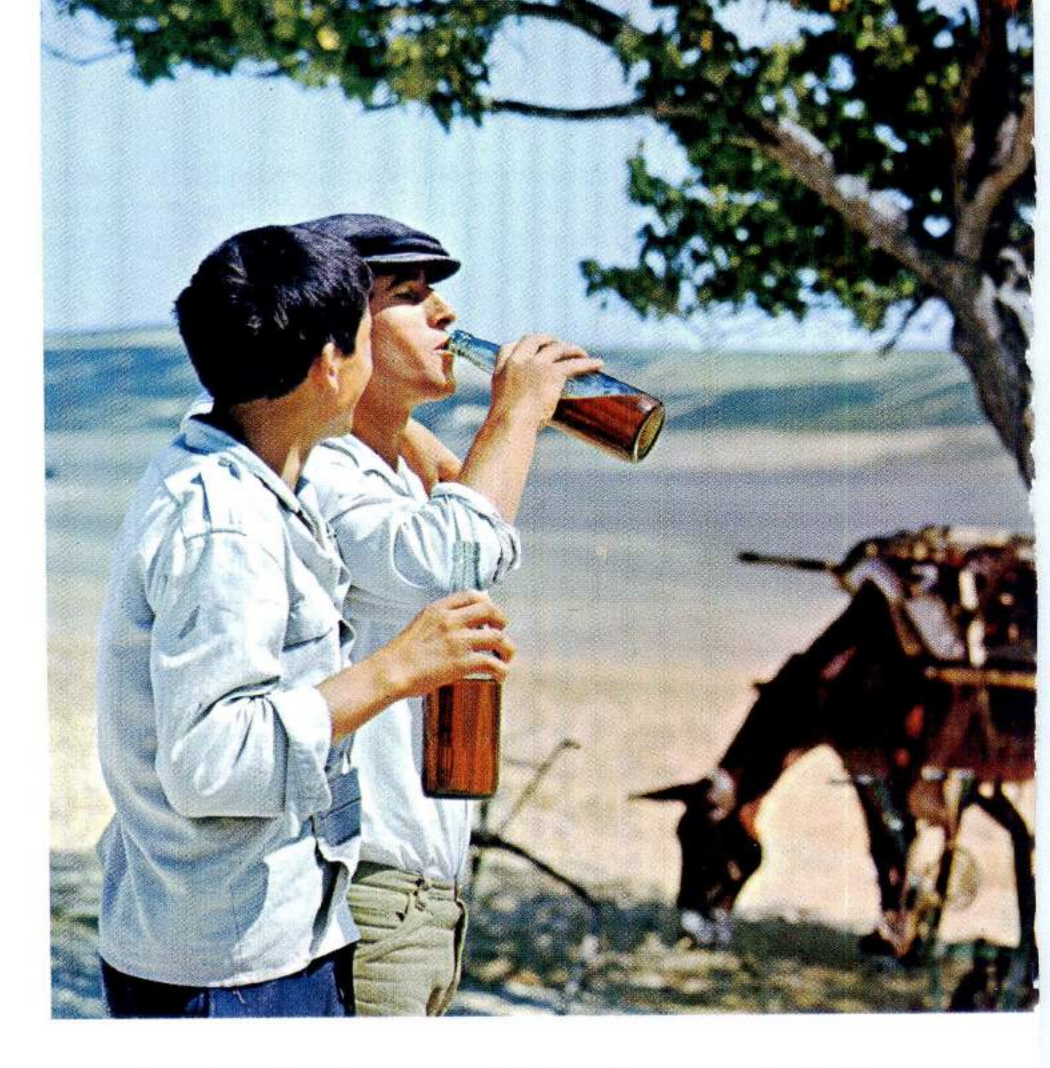
Ce traitement particulier a pour résultat une lente fermentation, qui dure généralement trois mois. En outre, et c'est ce qu'il y a de plus surprenant dans le xérès, le producteur ne peut pas dire, tant que la fermentation n'est pas complète, quel type de vin il trouvera dans son tonneau. Le contenu d'un fût peut être totalement différent de celui du voisin, bien qu'on l'ait rempli du même vin, le même jour. Vous demanderiez en novembre au vigneron si tel tonneau contiendra du « fino » ou tel autre de l'« oloroso », il ne saura pas le dire; cela peut sembler incroyable, mais c'est ainsi.

Voilà le premier des deux caractères extrêmement curieux du xérès; le second est un fait nouveau qui intervient en décembre, quand le vin nouveau a été soutiré dans d'autres tonneaux pour le séparer de la lie. A ce moment, une pellicule blanche, une sorte de voile, appelée *flor* (fleur) apparaît à la surface du vin. La formation de cette pellicule — il s'agit, en fait, d'un champignon, *Mycoderma vini* — est essentielle pour obtenir de grands xérès secs : c'est un phénomène qui leur donne leur caractère extraordinaire. Un des premiers objectifs de ma visite était de voir cette « fleur ». Rien de plus facile : les futailles ne sont pas remplies jusqu'au bord et les deux bondes ne sont pas encore obturées. Si le guide en retire une des deux et dirige les rayons de sa lampe sur la surface, vous verrez la fleur par l'autre orifice; pour moi, cela ressemblait beaucoup à l'écume qui couvre une mare stagnante. Les vins qui se revêtent d'une épaisse et lourde couche de *flor* deviendront les finos; sans *flor,* ou seulement un voile léger, ils seront des olorosos.

En Afrique du Sud, on trouve aussi ce *flor* comme partie intégrante du processus de vinification; mais il ne se rencontre en Europe qu'en un autre point, au village de Château-Chalon, dans le Jura, où Pasteur l'étudia au cours de ses travaux sur la fermentation. Ce vin appartient à la famille des « vins jaunes ». « Par on ne sait quel caprice vinifère (je cite Hugh Johnson), le *flor* donne au Château-Chalon une aptitude à vieillir sept à huit ans dans le tonneau... et aussi l'étrange et douce fraîcheur à goût de levure que l'on trouve dans un bon fino. » Il est intéressant de noter que le Jura a été espagnol jusqu'à la fin du XVIIe siècle. Y aurait-il eu quelque singulière et mystique communion entre Château-Chalon et les vignobles de ses anciens maîtres ? Il y a encore des mystères dans le monde du vin. Puissent-ils rester longtemps des mystères !

C'est à ce moment de la vinification, vers décembre, que le vigneron peut juger de la qualité de son *jerez,* l'établissement des cotations relevant de dégustateurs expérimentés. Il marque ses tonneaux à la craie blanche, un trait pour la meilleure qualité, deux pour la moyenne, trois pour la moins bonne qui sera distillée.

Sous le chaud soleil d'Andalousie,
dans un vignoble espagnol,
deux ouvriers se rafraîchissent avec
du *jerez* local, que l'on boit à midi.
Près d'eux, la mule qui
transporte le raisin du vignoble
au cellier se repose, elle aussi.



Une fois classés, les vins sont soutirés dans de nouveaux tonneaux et suralcoolisés avec de l'eau-de-vie espagnole, obtenue par distillation du *jerez*. Ces vins, que l'on appellera « finos », sont remontés à 15 % d'alcool et les « olorosos » à 18 %. Ce supplément d'alcool dans les « olorosos » tue la « fleur », qui persiste dans les « finos » pendant dix-huit mois. Les vins sont goûtés et classés de nouveau, puis on les laisse reposer pendant un an ou deux.

Le vin subit ensuite un savant et lent mûrissement, grâce à la méthode d'assemblages subtils et de vieillissement appelée « solera ». Il y a beaucoup de « soleras » dans le cellier d'un producteur. On forme une pyramide de tonneaux; d'ordinaire, les rangées sont de trois tonneaux, mais il peut y en avoir de quatre. Le vin le plus jeune est dans le tonneau d'en haut, le plus âgé dans ceux d'en bas. Une solera se renouvelle continuellement d'elle-même, à mesure que le vin jeune des fûts supérieurs descend en se mélangeant avec les vins moins jeunes pour finir dans les tonneaux inférieurs, d'où il est tiré pour être mis en bouteilles ou pour être coupé encore. L'évaporation est importante et le remplissage est ininterrompu, puisque chaque fût est complété par le vin du fût qui se trouve au-dessus de lui.

Évidemment, il ne peut y avoir d'année millésimée dans le *jerez* et la solera peut fonctionner indéfiniment. Dans une solera qui aurait démarré en 1908, il ne restera, s'il en reste, que bien peu de vin de cette année-là. Mais l'âge a son importance : il signifie que les vins qu'on a laissés à vieillir ont été constamment coupés, qu'il y a un reliquat, un vieillissement hérité des soleras plus anciennes qui améliore le vin jeune

et lui donne du caractère. Si l'on vous disait qu'un xérès provient d'une solera de 1908, vous pourriez penser qu'il s'agit d'un vin fait à partir d'une récolte pressée en 1908, mais ce n'est pas le cas : cela signifierait que la solera a été *mise en route* en 1908, ce qui est très différent.

Quand le *jerez* est tiré du dernier tonneau, il est complètement privé de sucre. Il est alors soumis au collage et clarifié à l'aide de blancs d'œufs qui recueillent les éléments en suspension et les précipitent au fond de la cuve. Ensuite, pour ce qui est des olorosos, le vin est coupé avec un vin corsé et doux, fait avec le raisin du cépage Pedro Ximénez qu'on a laissé sécher au soleil sur des claies jusqu'à ce que se soit développée la « pourriture noble ».

Comme le *jerez* est un vin de coupage, les vignerons peuvent assurer une uniformité de bouquet; des vins qui ont mûri à travers une quinzaine de soleras peuvent entrer dans la composition d'une seule expédition. Une partie du *jerez* que l'on boit aux États-Unis a été mis en bouteilles par Harvey; il est expédié à Avonmouth dans des fûts en chêne de la Nouvelle-Orléans et, comme ce chêne est rare, les marchands étrangers doivent réexpédier les fûts vides en Espagne.

Les visiteurs trouvent toujours bon accueil dans les *bodegas* de Jerez. Leurs propriétaires considèrent, et avec raison, que plus on en sait sur le *jerez,* plus on désire en boire. A son arrivée, le visiteur reçoit d'ordinaire un verre d'eau-de-vie de *jerez*; on estime qu'il aura sur lui un effet adoucissant et le préparera aux merveilles qui l'attendent. On lui fera parcourir alors les celliers et on lui expliquera le système de la solera. Puis, pour le remercier de son intérêt, on le conduira dans une longue salle décorée d'affiches sur la tauromachie, où il pourra déguster les vins qu'il a vu mûrir dans les soleras. C'est une expérience très particulière : le vin est remis par un expert, après avoir été puisé dans le fût avec une *venencia,* étroit récipient d'argent fixé au bout d'un long et flexible fanon de baleine. Le caviste, d'un seul mouvement, tire du vin et le verse en cascade d'une hauteur de 45 centimètres : c'est un délicieux supplément au plaisir unique de prendre un verre de *jerez* dans les caves où on l'a fait.

Le porto. Voilà le vin de liqueur que l'on associe traditionnellement aux Anglais : un Anglais et son porto ! Que d'associations galsworthiennes tiennent en ces cinq mots ! Bien que le porto vienne de la ville de Porto, à l'embouchure du Douro, au Portugal, c'est un Anglais qui l'inventa, pour répondre aux singularités du climat de son pays, à une époque où, conséquence du traité de Methuen, les vins du Portugal étaient les seuls que l'on puisse se procurer en Angleterre.

Il existe essentiellement deux espèces de porto, le *vintage port* et le *wood port :* le premier prend du velouté en bouteille et le second dans le fût. Quand le vin d'une certaine année promet d'être de haute distinction, comme celui de 1927, presque tous les producteurs décident de le déclarer *vintage* : ils en mettent une certaine quantité de côté qu'ils conservent en fûts, à Porto; deux à trois ans plus tard, les fûts sont embarqués pour l'Angleterre, le degré d'alcool du vin est remonté, il est mis en bouteilles et on le laisse vieillir pendant 10, 20 et même 40 ans, aussi longtemps que les moyens des propriétaires le leur permettent. Pendant huit ans, le vin est âpre, car les alcools durs et cuisants n'ont pas encore pris de moelleux; mais, au bout de dix ans, invariablement, il est bon à boire et, au fil des années, il gagne en caractère et en distinction.

Rien ne peut se comparer vraiment au *vintage port,* mais le porto *crusted* lui ressemble énormément. C'est un vin de coupage, mais pas toujours, qui vieillit en bouteille après avoir passé quatre à cinq ans en fût : il forme alors, ou « rejette », un dépôt *(crust)* qu'il faut décanter avec précaution. D'ordinaire, il est excellent : moins cher que le *vintage,* il le remplace convenablement.

Les autres portos, le « rubis » et la « pelure d'oignon », vieillissent dans le bois et ces *wood ports* sont les seuls que l'on trouve aux États-Unis ou en Europe. Ils ne se bonifient pas en bouteille et il faut les boire dans les six mois après la mise en bouteilles; on peut les laisser dans la carafe une semaine environ sans qu'ils s'altèrent, tandis que le *vintage* doit être bu dans les trois jours. Certains *wood ports* sont superbes, d'autres d'heureux produits du hasard. Leur robe varie du rouge vif au rubis et à la pelure d'oignon, selon l'âge. Il faut douze ans à un vin pour passer à la pelure d'oignon *(tawny)* et, quand il est bon, il vaut tout ce que l'on peut rencontrer de meilleur de ce côté-ci des champs Élysées. Les Anglais le servent de préférence en fin de repas avec le fromage et les pâtisseries. Mais la plupart des Français boivent généralement le porto rouge à l'apéritif, alors que le porto blanc, sec et frais, conviendrait mieux à la dégustation avant le repas.

Huit années, c'est la période que tout bon porto se doit de passer en fût et les meilleurs d'entre eux, bien entendu, ne font pas exception à la règle. Certains sont excellents, à peine moins bons que le meilleur *tawny.* Mais on vend également, sous le nom de rubis, d'importantes quantités d'un vin très ordinaire, au goût légèrement âpre.

Une très faible proportion du vin vendu aux États-Unis sous le nom de porto est d'origine portugaise; la plus grande partie de ce vin provient, en fait, de Californie. Le mot porto a, cependant, toujours bénéficié de la protection légale. Si une bouteille est étiquetée « porto », sans autre précision, c'est qu'elle vient du Portugal. Dans le cas contraire, le nom du pays dont le vin est originaire doit être spécifié sur l'étiquette : porto californien, australien, sud-africain, par exemple. Je n'ai jamais trouvé de porto étranger qui présentât une quelconque ressemblance avec celui du Douro — bien que, d'après certains, une très petite portion du porto de Californie soit digne du nom.

On ne perd jamais son temps à visiter un vignoble à la saison des vendanges, mais une visite au Douro est, je crois, plus payante qu'aucune autre. Quand j'y allai, je trouvai passionnant d'observer les hommes foulant le raisin tard dans la soirée au son d'une musique appropriée, et les filles arrivant pour danser jusqu'à minuit, et la musique devenant d'autant plus alerte que les ouvriers se rafraîchissaient davantage avec de petits coups du tord-boyaux local. (Une fois, j'en ai pris une goutte, mais je n'ai pu l'avaler; c'était du feu).

Mais le foulage lui-même n'occupait qu'une partie des trois semaines de la fête. Dans le vignoble que je visitai, quarante hommes et femmes environ s'étaient réunis, venant des villages voisins. D'année en année, ils sont rassemblés par le même contre-maître qui, autant que possible, s'adjoint chaque fois la même équipe. Tous arrivent comme des écoliers qui reviendraient à la maison pour les vacances. Certains ont parcouru à pied quelque cinquante kilomètres, par de mauvaises routes; ils avancent sur deux files séparées, hommes d'un côté, femmes de l'autre, conduits par des musiciens, qui jouent du sifflet, de l'accordéon ou de la flûte. Les femmes portent sur la tête leurs objets personnels

dans des paniers d'osier recouverts d'un voile noir. Une houe sur l'épaule, les hommes marchent à vive allure, et scandent leurs pas par des chants, des cris, et en saluant à l'entour.

La même atmosphère de fête règne pendant toute la durée des vendanges. Tout se fait en musique. C'est une période où l'on peine beaucoup; les femmes passent la journée entière dans le vignoble, cueillant les raisins sous un chaud soleil. Pendant qu'elles portent leurs paniers aux celliers où sont les fouloirs, les hommes avancent en file indienne en sautillant, comme font les Africains, pour alléger le poids de leurs pieds. A leur tête, un musicien leur donne la cadence à coups de sifflet.

Pour les gens du Douro, ce sont les trois semaines importantes de l'année. Ils sont confortablement logés et mieux nourris que chez eux et ils ont leur litre de vin à chaque repas; ils rencontrent leurs vieux amis et en font de nouveaux; les hommes et les femmes occupent des quartiers séparés, même s'ils sont mariés, mais, et même ainsi, c'est une époque où l'on se courtise et on plaisante, dans le pays, les « bébés de juin ». Cet état d'esprit se maintient pendant toute la durée des vendanges. Le départ est aussi animé que l'arrivée. Les filles paradent devant la *quinta,* ou vignoble, en file indienne; leur surveillante porte une *rama,* baguette symbolique décorée de raisins et de fleurs en papier, qu'elle brandit en clamant des « Vivos » : « Vive le Portugal ! Vive l'Angleterre ! Vive la Quinta da Roeda ! » Toute une litanie de « Vivos », qu'elle termine en criant « Vive moi-même ! »

Il est de tradition que le vin soit fait dans les réjouissances et, pourtant, l'on pense avec un peu de mélancolie que, lorsque le temps sera venu de placer sur la table du dîner le vin du raisin que l'on vient de cueillir, les pieds qui sautillaient avec entrain des vignobles aux fouloirs seront vieux et fatigués. L'appréciation du cérémonial qui préside à une dégustation est considérablement rehaussée par le souvenir du rituel qui a embelli la naissance du vin. Et l'on peut accorder sa juste valeur au soin qu'il faut prendre — spécialement avec le « vintage porto », le porto millésimé.

Ce noble vin ne peut être déplacé impunément. Les vins rouges forment tous un dépôt, mais le porto forme, en outre, parce qu'il a beaucoup d'alcool à résorber, une croûte à l'intérieur de la bouteille. Une bouteille de vintage porto porte toujours au sommet une tache de peinture blanche, de sorte que, si la bouteille doit être portée dans une autre cave, le même côté restera tourné vers le haut dans son nouveau casier. Il faut longtemps pour que la croûte se forme et, quand elle est brisée, il faut longtemps pour la reformer. Plus le vin reste tranquille, meilleur il est. Le producteur espère que son vin ne sera déplacé que deux fois au cours de son existence : d'abord, des caves où il a été mis en bouteilles au marchand de vin qui l'emmagasinera — ensuite chez le client particulier, hôtel ou club où on le boira.

Décanter le vintage porto est une opération qui demande beaucoup de soin. Comme cela se fait pour tous les vins rouges, la bouteille doit être portée de son casier à la table de décantation dans un berceau. L'extraction du bouchon pose un problème : il est très probable qu'il se brisera ou même qu'il s'émiettera. Quand cela se produit, il n'y a pas d'autre solution que de morceler le bouchon et de le refouler dans la bouteille. Il est possible de faire sauter le haut de la bouteille, bouchon et le reste, d'un seul coup de couteau à découper. Cela demande un tour de main spécial, que je n'ai jamais pu attraper. Mon regretté ami Vyvyan Holland y était passé maître. Un jour, il

Suite page 154

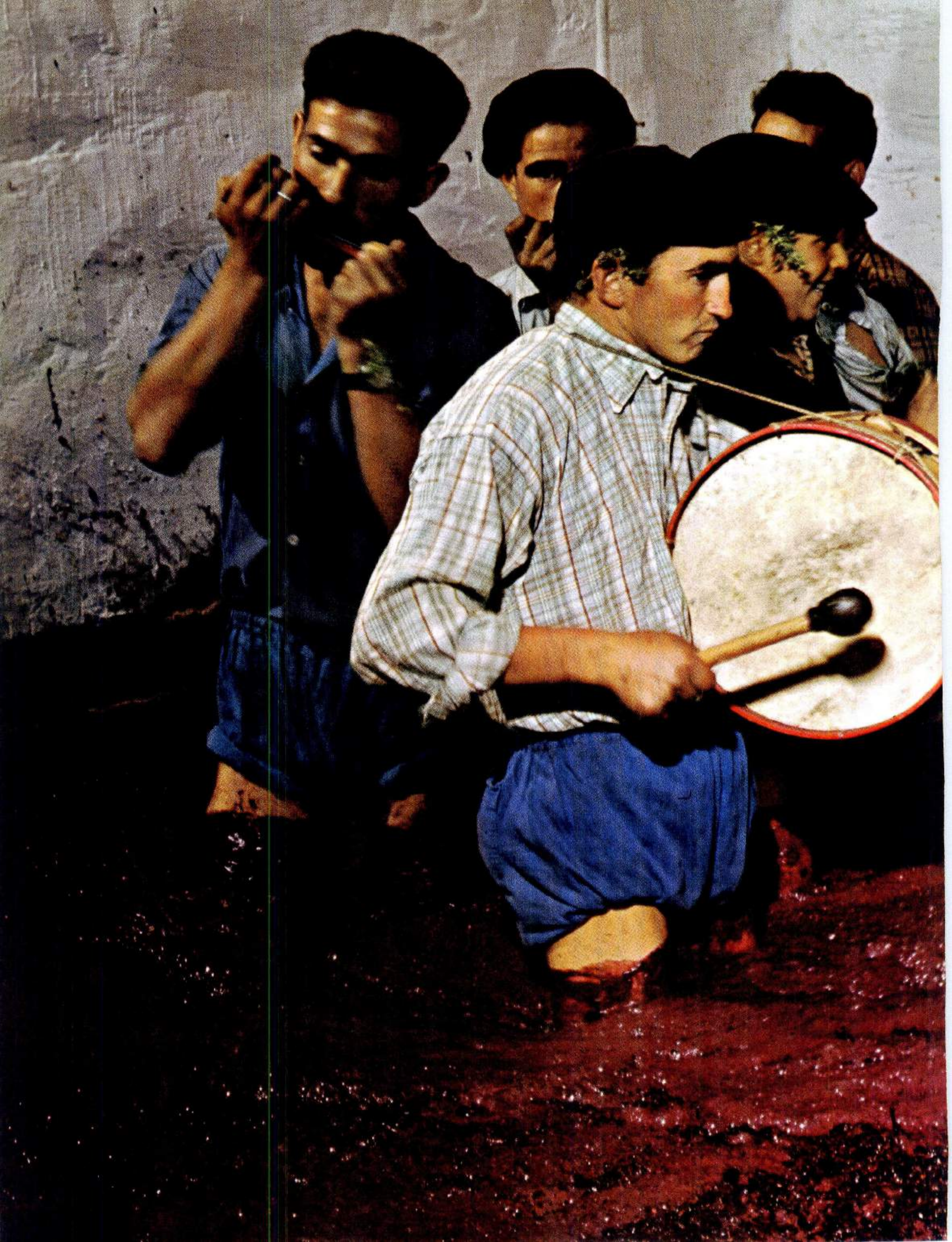


Sur un versant rocheux du haut Douro, le village de Sao Cristovao s'étale parmi les vignobles disposés en terrasses.

La vendange du porto, au Portugal : une période de festivités

Leurs paniers crânement posés sur leur tête, des travailleurs avancent en scandant le pas sur une route le long du fleuve Douro, au Portugal, vers des vignobles disposés en terrasses semblables à ceux que l'on voit ci-dessus. Luciano Silva marche en tête de ce groupe en claquant des doigts : depuis cinquante ans, il conduit chaque année les villageois vers la même ferme au moment des vendanges. Les musiciens sont rétribués à la ferme sur la base d'un salaire et demi car, outre l'aide qu'ils apportent aux vendangeurs, ils font danser le village la nuit et jouent au moment du foulage traditionnel du raisin *(voir page suivante)*.







Enfoncés dans le raisin jusqu'aux cuisses, les villageois tournent en cadence dans une cuve pendant quatre heures d'affilée.





Quand la vendange et le foulage sont terminés, les villageois du Douro et le vin prennent des routes différentes. Le porto descend le fleuve vers les celliers du bord de l'eau, dans des fûts appelés pipes. Il voyageait autrefois dans des *barcos rabelos,* pittoresques embarcations du type de celle que l'on voit à gauche, devant la vieille ville de Porto. Le voyage par eau durait quelquefois cinq jours. Aujourd'hui, le porto est chargé sur des camions qui couvrent la distance en quatre heures. Les vignerons de Porto produisent plusieurs types de porto, dont trois sont présentés ci-dessus — rubis, blanc, *tawny*. Posés sur un vieux pressoir, les verres se détachent sur la vallée du Douro, à l'arrière-plan, telle qu'on l'aperçoit de la demeure d'un des principaux négociants exportateurs, Manuel da Silva Reis.

déploya son talent en présence de mes deux aînés, qui avaient alors entre 15 et 17 ans. Ils étaient ravis. Je quittai le pays la semaine suivante. Quand je revins, deux mois plus tard, je devais trouver le sol de la cave jonché de culots de bouteilles. Chaque fois que les enfants avaient eu à décanter une bouteille de mon vin rouge pour leur mère, catastrophe ! ils avaient employé la technique de Holland.

Même quand le bouchon est retiré proprement, il est vraisemblable qu'il restera des particules de bouchon dans le vin. La décantation devrait être faite avec une bougie ou une ampoule électrique placée de manière à ce que l'on puisse voir le dépôt, et avec un filtre pour retenir les morceaux de bouchon, les lamelles de croûte qui peuvent se détacher. (Il y a quarante ans, on soutenait que le porto doit en outre être passé dans de la mousseline; je me demande maintenant si c'est bien nécessaire. Si les mailles du filtre sont petites, les plus petites particules seront seules à passer et la lie, sans parler de la croûte, ne se présente pas au goulot avant qu'on en soit au fond de la bouteille).

Quand mes deux aînés avaient quatre et cinq ans, je les prenais avec moi au cellier pour qu'ils me voient filtrer le porto à l'intention des invités du week-end : je voulais les imprégner de cette idée que le vin est quelque chose qui doit être traité avec pompe et cérémonial — l'objet d'un rituel qu'on ne doit pas considérer comme allant de soi, mais qui fait encore partie normalement d'une vie de famille civilisée. Je ne voulais pas qu'ils le croient une boisson « réprouvée et perverse ».

J'espère avoir réussi. Ils viennent de dépasser la trentaine et ils boivent certainement avec modération et sobriété, mais je n'ose prétendre que, dans leur enfance, ils n'aient pas approché la cérémonie avec cette malice qui est le propre des enfants. Pendant que j'enfonçais le tire-bouchon, ils s'écriaient : « Oh, nous espérons bien que le bouchon ne cassera pas », mais, en réalité, c'est justement ce qu'ils souhaitaient. Quand je leur expliquais que le dernier demi-centimètre de la bouteille est trouble, ils n'en étaient pas convaincus tant qu'ils n'avaient pas vu dégorger la lie.

L'arrivée du porto est le grand moment du dîner auquel ce livre s'efforce de payer tribut. Les assiettes et les verres ont été enlevés, les fruits ont été posés sur la table, et peut-être aussi quelques biscuits secs si l'on n'est pas à la saison des noix. La carafe est placée devant le maître de maison. Il emplit le verre de l'invité à sa droite, puis, après avoir empli son propre verre, il passe la carafe à sa gauche. Le porto doit tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le sens du soleil. Personne ne sait exactement pourquoi; il y a peut-être une explication nautique. Mais c'est faire certainement un grave solécisme que de ne pas le suivre. Et le devoir des invités est de transmettre la carafe quand le maître de maison a commencé un deuxième ou troisième tour; le porto doit en faire deux au moins.

En Angleterre, dans les dîners publics, c'est au moment où l'on sert le porto que l'on boit à la santé du souverain; quand l'assistance s'est rassise, le président dit : « Mesdames et Messieurs, vous pouvez fumer ». C'est une permission dont beaucoup ne profiteront pas. Nombreux sont ceux qui considèrent comme une insulte au vin que de fumer une cigarette quand le porto est sur la table. Quant à moi, qui ne fume pas, je n'aime pas particulièrement l'odeur de la fumée, et pourtant je ne crois pas qu'elle gâte le palais. S'il en était ainsi, pourquoi tant de dégustateurs fumeraient-ils ? Et je ne crois pas davantage que notre plaisir de boire soit gâché parce que notre voisin,

ou notre voisine, fume une cigarette — pourvu que l'on ne vous souffle pas la fumée dans la figure ou qu'un convive, quand il se détourne pour parler à son autre voisin, ne laisse pas pendiller au bout de sa main, sous votre nez, une cigarette en état de combustion lente.

Quand j'étais à Porto, notre groupe fut honoré d'une invitation à dîner au siège d'un club vieux de 150 ans, Factory House, fondé par les membres de l'Association britannique des Négociants en Porto. C'est un grand bâtiment, sans prétention, qui contraste par son sérieux et sa sobriété avec les volutes de l'architecture rococo qui l'entoure; l'intention était d'en faire le symbole du genre de vie britannique — robuste, solide, sans ostentation — et, à l'intérieur, on lui a donné l'opulente dignité d'un club londonien.

Quarante d'entre nous prirent place pour un parfait, un admirable dîner. Comme apéritif, on nous servit un porto blanc sec, avec le poisson un graves blanc, puis vint un Pontet-Canet 1929. Des craquelins au fromage nous refirent le palais pour un porto *tawny*. D'après le menu, nous devions alors peser les mérites respectifs de deux portos millésinés, l'un de 1917 et l'autre de 1927. Le nom des négociants n'était pas cité : cela aurait pu donner lieu à des comparaisons désobligeantes. Le président se leva. Nous ne pouvions, dit-il, apprécier le bouquet de portos millésimés dans une atmosphère viciée par les émanations des mets. On nous pria de passer dans une salle voisine, en emportant nos serviettes. Dans cette pièce, une seconde table de quarante couverts était dressée.

Le spectacle était ravissant : la surface miroitante de l'acajou, un faisceau de chandeliers, de hautes piles de fruits, des coupes de roses rouges, des carafes de cristal taillé. Il y avait un service à dessert de Doulton et un tapis assorti, de couleur cerise. C'était une fête pour les yeux — mais un faible plaisir si on le comparait à l'enchantement odorant de la nouvelle pièce, fraîche, parfumée de fruits et de fleurs. Ce fut une des sensations physiques les plus aiguës de ma vie, mais je ne suis pas sûr que le goût du porto en ait paru tant soit peu meilleur.

Le madère. Il existe une étroite parenté entre le *jerez*, le porto et le madère. Tous ont été exploités par des négociants britanniques. Le madère, comme le *jerez*, peut servir aussi bien d'apéritif que de vin de dessert. Il y a quatre types de madère : sercial, verdelho, bual et malmsey, nommés d'après leur cépage d'origine. Le sercial et le verdelho, légers et secs, peuvent être bus comme apéritifs ou avec le potage. Le bual (que l'on appelle parfois boal) et le malmsey (nom anglais d'un cépage, la malvoisie) ont de la sève, de l'étoffe, du corps et sont incontestablement des vins de dessert — quoiqu'il y ait des gens qui aiment le bual avec la soupe de tortue. Les experts considèrent le bual comme le mieux équilibré des quatre. Le malmsey est beaucoup plus corsé : les vignes sont vendangées tard, comme à Sauternes, et ne sont plantées que sur les côtes, plus ensoleillées, du Sud; il est aussi riche qu'une liqueur. Sa production demande plus de peines et c'est pourquoi il coûte plus cher que les trois autres. C'est mon préféré; il parachève un repas aussi parfaitement qu'un porto millésimé.

Tous ces vins viennent d'une petite île volcanique, à 800 km au sud-est du Portugal et qui était inhabitée quand les Portugais la découvrirent au début du xve siècle. Madère a toujours été une île heureuse; ses étés sont doux et elle n'a pas d'hiver, les discordes lui ont été épargnées. Une de ses plus grandes chances fut de n'avoir



pas été comprise dans la dot que la Portugaise Catherine de Bragance apporta au volage et impécunieux Charles II d'Angleterre. Il obtint Bombay et Tanger; Madère était la carte que les Portugais gardaient dans leur manche si Charles s'était montré plus exigeant. Mais, heureusement pour Madère, Charles préféra de l'argent comptant et c'est ainsi que cette île charmante ne fut pas impliquée dans les guerres entre l'Angleterre et la France sous la Révolution et l'Empire; le Portugal, non belligérant, commerçait avec les deux camps et profitait de leurs querelles; il était en outre admirablement placé pour tirer parti des échanges que les treize colonies anglaises d'Amérique entretenaient avec l'Afrique et les Indes occidentales. On découvrit tôt également que Madère est une de ces rares régions où l'on peut produire un vin d'exception, ne ressemblant qu'à lui-même : personne n'a réussi à l'égaler.

Dans les premiers temps, les fruits et le sucre de canne étaient les principaux produits de l'île, mais la vigne supplanta vite la canne à sucre et, sans tarder, Madère contribua au ravitaillement en vin des colonies américaines. Ses vins étaient connus alors par le nom des familles du Nouveau Monde qui les importaient — les Pinckneys et les Rutledges de Charleston, en Caroline du Sud, les Aspinalls et les Howlands de New York, les Cadwalladers de Philadelphie, en Pennsylvanie. Après les rébellions jacobites de 1715 et de 1745, nombre d'Écossais s'établirent à Madère et des noms comme Blandy, Leacock et Cossart-Gordon apparurent sur les listes d'expédition.

Madère est une île délicieuse, riche en frondaisons et en fleurs. J'y étais au début de mai, quand la mer était assez chaude pour qu'on s'y baignât; le jacaranda était en fleurs et, bien que le ciel fût souvent couvert, le paysage était flamboyant de couleurs. Les collines sont très abruptes; jusqu'à une époque relativement récente, il n'y avait pas de routes pour les automobiles et, de toute manière, les routes étaient trop en pente pour des roues, si bien que l'on se faisait transporter dans un *caro* muni de patins de fer, un traîneau muni de stores contre le soleil, où quatre passagers pouvaient s'asseoir. Ce traîneau, qui servait à l'origine au transport du raisin, était tiré par deux bœufs et manœuvré par deux bouviers coiffés de chapeaux de paille à larges bords, retenus par un ruban bleu pâle quelque peu semblables à ceux d'un gondolier vénitien.

Outre le *caro,* les Madériens utilisaient un *carinhos,* sorte de toboggan pour la descente des hauteurs; c'est un panier d'osier, capable de recevoir deux personnes, monté sur patins et conduit, de l'arrière, par un homme.

L'automobile a rendu ces moyens désuets, mais le fait qu'ils aient été nécessaires — et je n'ai vu leur équivalent nulle part ailleurs — prouve assez l'importance des difficultés auxquelles le vigneron madérien doit faire face. Les terrasses étroitement rapprochées des collines imposent un travail plus pénible que celles du Rhin et de la Moselle.

La terre est rare et chère à Madère; elle est, pour la plus grande part, divisée entre de petits propriétaires résolus à exploiter leur héritage à plein et à tirer double récolte de leur terrain. Ils disposent leurs vignes en pergolas de 2 mètres de haut, très semblables à celles des anciens Égyptiens, et ils plantent des pommes de terre dessous. C'est peut-être de la parcimonie paysanne, ou peut-être le vigneron cherche-t-il, parce que le soleil est plus ardent qu'ailleurs, à protéger son raisin de la chaleur reflétée par le sol. Quoi qu'il en soit, les pommes de terre sont plantées en octobre, après la vendange, quand les vignes sont défoliées, et on les arrache en avril quand les sarments

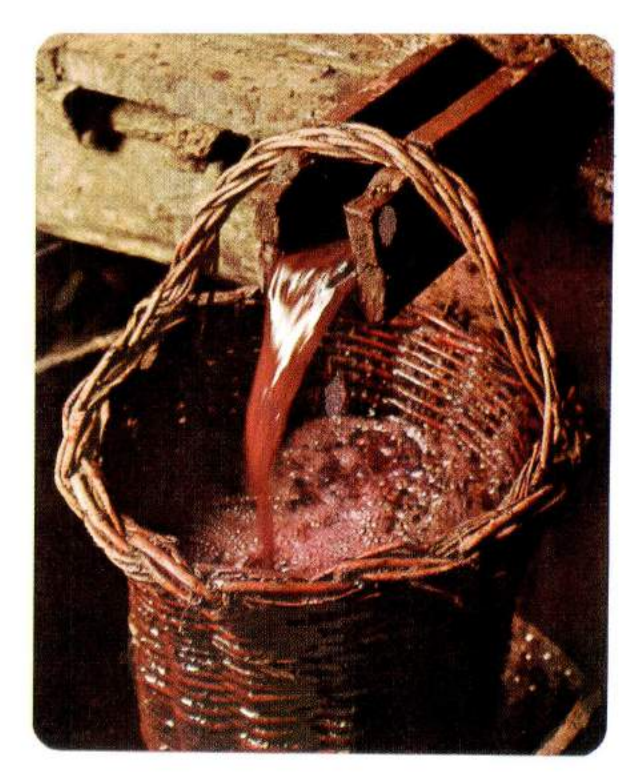
Page ci-contre : Les Madériens servent leur vin de dessert, le bual, avec des fruits, de la pâtisserie, des biscuits comme le gâteau de mélasse noire appelé *bolo de mel,* des anneaux biscuités que l'on nomme *rosquilhas,* des cornets fourrés de crème et des meringues.

Suite page 160



Le célèbre madère : un vin fait à la main

Ignorant la mécanisation, les propriétaires des petits vignobles de l'île de Madère se conforment aux vieilles coutumes pour faire leur vin de dessert exceptionnel, au bouquet si caractéristique. Sur la gravure de la page opposée, des hommes transportent les raisins dans des paniers évasés, par d'étroits sentiers de montagne et souvent sur de longues distances, jusqu'à des fouloirs semblables à celui que l'on voit ci-dessus. Le producteur, après avoir noté le nombre de paniers qu'il a entassés dans le fouloir, y saute pieds nus pour aider à écraser le raisin. On augmente la pression en faisant descendre un poids dans la cuve au moyen d'une vis extérieure. Le moût écumeux, rouge vermeil, tombe dans les barriques à travers un panier qui le filtre et qu'il teint en rouge sang.



commencent à bourgeonner. Je visitai Madère fin mai et cette disposition en pergola donnait l'impression que les versants étaient couverts de tentes d'un vert brillant et parsemées de fleurs blanches : il n'existe pas de mot pour en décrire la beauté.

La rapidité des pentes interdit de faire monter des bêtes de somme pour la vendange : les propriétaires procèdent au foulage sur place. A Madère, comme sur le Douro, on foule encore le raisin pieds nus. Une fois piétiné, le marc est encore pressuré au moyen d'une énorme pierre que l'on abaisse avec une vis en bois. Le *mosto,* ou moût, est alors descendu dans la ville principale, Funchal, par les *borracheiros,* qui transportent sur leurs épaules des outres d'une cinquantaine de litres. Dans les celliers, le moût fermente pendant deux à quatre semaines; on l'appelle alors vin clair, *vinho claro.* Ensuite, on ajoute de l'eau-de-vie de madère et on le transporte dans une salle chauffée appelée *estufa,* où il cuit littéralement pendant trois à six mois; la température dépend de la durée prévue pour le séjour du vin : plus ce séjour sera court, plus la chaleur sera vive. Le chauffage est une méthode de vieillissement : dans les tout premiers temps, on découvrit que le madère qui abordait l'Amérique après avoir voyagé dans les cales des navires par une chaleur tropicale pendant des mois était au faîte de sa qualité. Était-ce dû à la température extrême des tropiques ou au tangage des navires, ou aux deux, personne ne le sait, mais les *estufas* produisent les mêmes résultats.

Dans l'*estufa* que j'ai visitée, il y avait un thermomètre plombé à 54° par l'administration. L'État insiste sur la présence de ce plomb; s'il est rompu par excès de chauffage, le vin est confisqué, parce que le vin surchauffé paraît plus vieux qu'il n'est. A Madère, tout comme à Porto, le gouvernement portugais est jaloux de la réputation de ses vins.

Quand le chauffage est terminé, on accorde au vin un repos de dix-huit mois à deux ans. Il est alors coupé, soutiré dans de nouveaux fûts et fortifié par addition d'alcool jusqu'à 20 % : c'est maintenant du *vinho generoso* et le moment est venu de le laisser vieillir; il s'agit d'un long processus, qui couvre plusieurs années et qui, fatalement, coûte cher. Pourtant, on ne doit pas oublier que le prix du vin dépend surtout des taxes qu'il plaît aux gouvernements d'imposer. Le vin serait aussi bon marché qu'il l'était au temps de Shakespeare si l'on nous permettait de jouir librement des « fruits bienfaisants de la terre. »

Le madère est le vin dont la longévité est la plus grande. Pendant ma visite dans l'île, j'ai bu des vins de plus d'un siècle et demi, un malmsey de 1795 et un sercial de 1802; s'ils avaient perdu de leur qualité au cours des années, alors vraiment ils avaient dû être « fantastiques » dans leur jeunesse. A Funchal, notez que le système de la solera existe, dès lors que des vins d'années différentes sont coupés dans la phase terminale. En Espagne, vous ne verriez jamais la date d'une solera sur la liste des vins, bien que dans le cellier il y en ait une; mais, sur une carte des vins portugais, vous pourrez trouver une date de solera — celle de son vin le plus âgé — et, si elle figure, c'est une garantie précise de longévité.

Personne ne semble connaître la durée possible d'un madère. Des bouteilles du XVIIIe siècle font leur apparition de temps à autre encore, et il est évident qu'elles n'ont rien perdu de leur qualité. Je n'ai jamais entendu dire : « Je crains que ce madère ne soit maintenant un peu passé. » Je me demande, en fait, si l'on a jamais permis à un madère de vivre assez longtemps pour se gâter...



On fait ruisseler le jus des raisins de Madère fraîchement écrasés sur un garçonnet, car on croit qu'il apportera la santé.



VIII

Après le dîner : eaux-de-vie et liqueurs

Le dernier verre de porto avalé, on peut considérer que le dîner proprement dit est terminé. En Angleterre, c'est le moment où les dames se retirent, tandis que les messieurs restent à table pour bavarder, à moins qu'ils ne préfèrent se rendre dans la bibliothèque. De toute manière, c'est l'heure du café, des cigares et des liqueurs — de ce qu'on appelait, et que certains appellent encore, le pousse-café. Il existe beaucoup de boissons qui peuvent servir de conclusion à une soirée et notre maître de maison présentera probablement plusieurs bouteilles, de formes très diverses, parmi lesquelles ses invités pourront faire leur choix — cinq ou six variétés peut-être : mais il s'en trouvera certainement une qui sera de l'eau-de-vie sous une forme ou une autre. Et, si ce dîner a lieu en France, en Angleterre ou aux États-Unis, cette eau-de-vie sera sans doute du cognac.

Il faut une main experte pour faire ces « rainbow cordials » que les Américains appellent « Pousse-café », car chacune des bandes colorées est une liqueur différente. *A gauche :* de la Crème Yvette repose sur du Parfait Amour. *Au centre :* du cognac flotte sur du Cherry Heering, de la Chartreuse jaune et de la crème de menthe verte. *A droite :* l'or du Grand Marnier couronne la crème de menthe blanche et la crème d'amandes. On trouvera les recettes de ces boissons dans le Répertoire des recettes.

Eau-de-vie de vin. « Brandy » est une forme abrégée de *brandywine,* du hollandais *brandewijn* qui dit bien sa nature, « vin brûlé ou distillé ». La plupart des eaux-de-vie qui viennent des environs de Cognac sont distillées à partir d'un vin jeune et sans corps, produit dans les Charentes, un peu au nord de la Gironde et de Bordeaux.

Au Moyen Age, une grande quantité de vins de table était expédiée de cette région vers l'Angleterre, les Pays-Bas et le Danemark. Comme les droits étaient alors calculés sur la quantité, les vignerons décidèrent d'en réduire le volume par la distillation en eau-de-vie, un alcool limpide qui avait de bonnes possibilités d'exportation. Quoi qu'il en soit, les producteurs charentais ne tardèrent pas à découvrir que leur alcool possédait une qualité qui ne se retrouvait nulle part ailleurs.

On n'en peut connaître la raison : c'est tout simplement un des miracles du monde des vins.

Le cognac, par définition et de par la loi, ne peut être distillé qu'à partir de raisins récoltés dans un territoire des Charentes délimité par un décret de 1909. On compte sept régions géographiques et autant de qualités de cognac. Ce sont (par ordre de qualité décroissante) : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins bois ou Premiers bois, Bons bois, Bois ordinaires, Bois à terroir. Les deux premières seulement, qui sont les meilleures, paraîtront sur une étiquette (la Fine Champagne, que l'on commande simplement au café sous le nom de « Fine », est un mélange de Grande et de Petite Champagne). Le mot « champagne » désigne simplement des plaines crayeuses, découvertes, par opposition à la partie boisée, les « bois », moins recherchée. L'effet du sol sur ces vins légers et acides des Charentes est tel que les vignobles de Grande et Petite Champagne, situés dans la partie la plus calcaire, produisent invariablement un meilleur cognac que les autres vignobles.

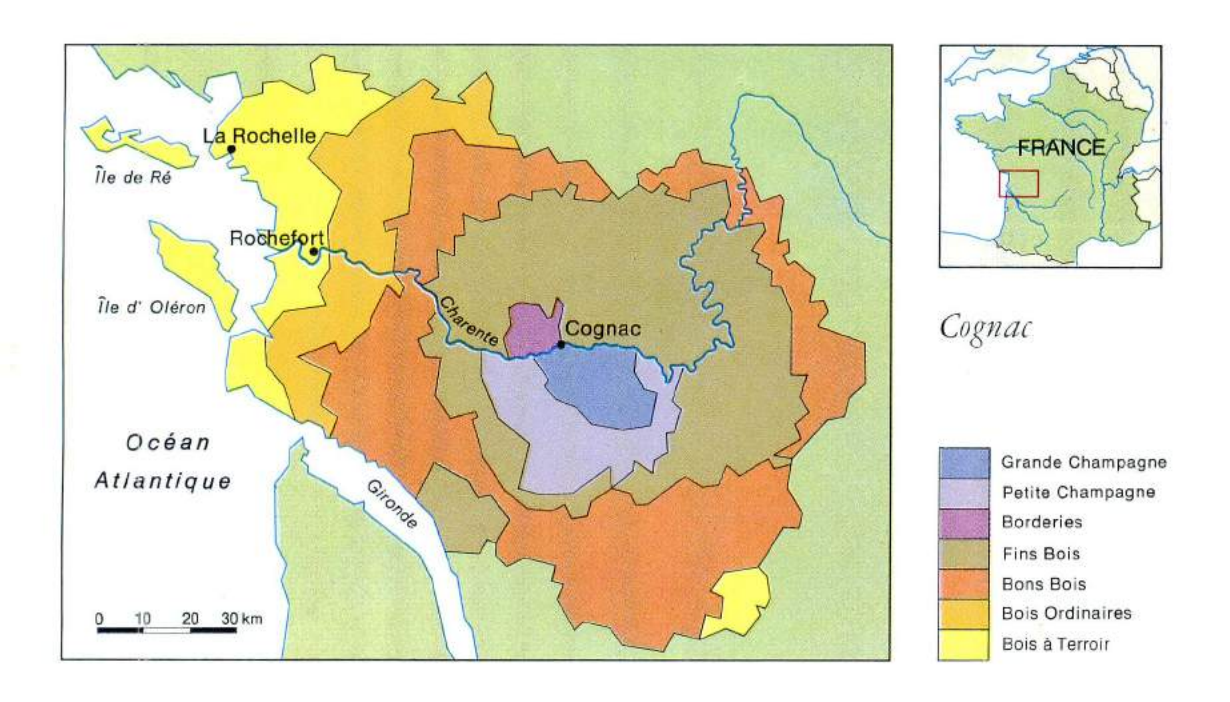
Les vignes des sept régions sont partagées entre de nombreux petits propriétaires, qui distillent la majeure partie de la vendange; le reste va aux distillateurs et aux coopératives gérées par les petits producteurs. Ceux qui ont distillé portent des échantillons de leur produit à Cognac, où ils vendent toute leur récolte à de gros négociants. La date de ces ventes dépend de la bourse du vigneron : il peut vendre son eau-de-vie alors qu'elle est jeune et blanche, ou il peut la laisser vieillir dans son cellier s'il a les moyens d'attendre. La tradition assure que le Français conserve ses sous dans un bas de laine — mais ce n'est pas le cas du prudent vigneron des Charentes : il les garde dans sa cave. C'est de l'or liquide.

Il n'y a pas de mystère dans la fabrication du cognac. Les cépages dominants, qui produisent l'eau-de-vie, sont le saint-émilion, la folle-blanche et le colombard. La distillation a lieu quand la fermentation est terminée, au commencement de l'année, et se poursuit pendant plusieurs mois, selon l'importance de la récolte. Le traditionnel alambic de cuivre produit du cognac vingt-quatre heures par jour, pendant tout le temps que dure la campagne.

Un des aspects importants de la fabrication du cognac est qu'il est, en fait, distillé deux fois. La première distillation donne le *brouillis,* à 50° de preuve; il est alors reversé dans l'alambic pour subir la *bonne chauffe,* qui donne le cognac brut, d'environ 67°. C'est cet alcool incolore qui est mis dans des fûts en châtaignier ou en chêne du Limousin.

La double distillation dans des alambics à chauffe directe explique le bouquet spécial du cognac brut, et un vieillissement prolongé dans le fût lui donne d'autres caractères spécifiques : la couleur, l'arôme, lui sont communiqués par le châtaignier et l'oxydation qui se produit grâce aux pores du bois développe le bouquet et la saveur. A mesure qu'il prend du moelleux dans le fût, il perd aussi de sa force alcoolique; comme, de toute façon, on le ramènera au poids d'alcool voulu, cela n'a aucune importance.

Le coupage du cognac. Le cognac étant un mélange, on ne peut le millésimer. Quelques mois avant de le mettre en bouteilles, les dégustateurs de la marque choisissent le cognac conforme au style de la maison. Tout comme les fabricants de champagne d'Épernay et de Reims, les firmes célèbres de Cognac se doivent d'être égales



Cognac

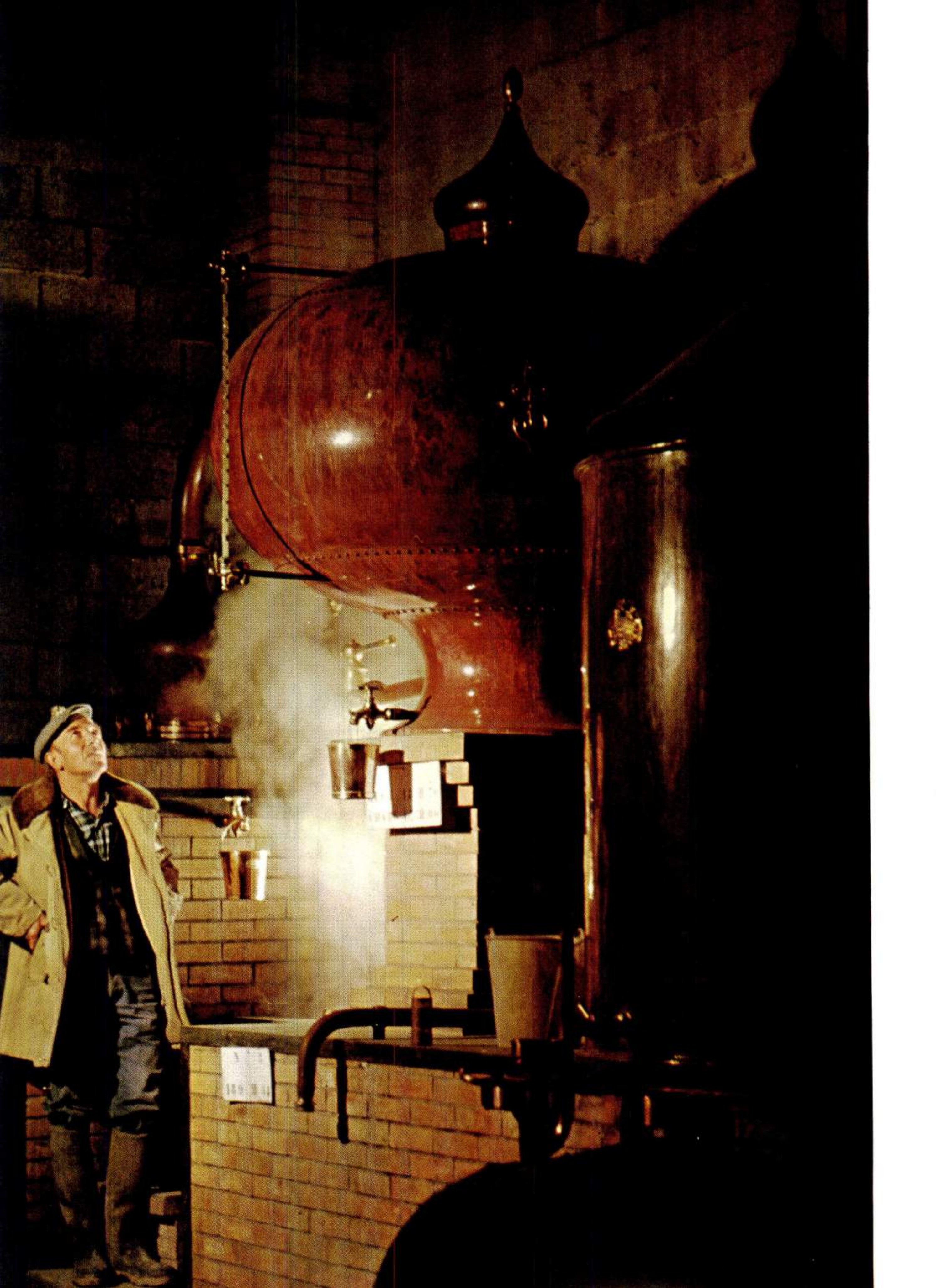
La légende en couleurs ci-dessus distingue les différentes zones du vignoble des Charentes et les classe par ordre décroissant de qualité, en commençant par la Grande Champagne, la plus renommée des sept qualités de cognac.

à elles-mêmes d'année en année, pour fournir à leurs habitués un produit de type constant. Après de minutieux essais, les lots sélectionnés sont placés dans d'énormes cuves en châtaignier où ils sont brassés par des pales géantes jusqu'à ce que les parfums se soient mariés. Après plusieurs mois de repos dans les cuves, le cognac est mis en bouteilles.

Beaucoup de firmes indiquent par des étoiles et des lettres le degré de qualité de leur cognac. Ces symboles ne sont pas imposés par la loi, mais suivent l'usage de la marque. Ils peuvent prêter à confusion. Trois étoiles sur une étiquette indiquent d'ordinaire un séjour de cinq ans dans le fût, quatre étoiles six ans, cinq étoiles sept ans; la loi n'autorise pas la mention, par quelque autre indication, d'un âge supérieur à cinq ans. Quant aux lettres, V.O. signifie *very old* (très vieux), V.S.O. *very superior old* (très supérieur, vieux), V.S.O.P. *very superior old pale* (vieux pales très supérieur); E veut dire extra ou spécial, F signifie fin, Q qualité et X signifie également extra. Le fait que les lettres soient des contractions d'adjectifs anglais et non français révèle le succès du cognac dans les pays de langue anglaise. Différentes firmes utilisent des combinaisons de lettres variées pour décrire leur produit, mais le meilleur guide de l'acheteur est de se référer au prix, à la réputation de la marque et à l'expérience qui résulte de ses propres tâtonnements.

On fait beaucoup de chichis autour du cognac; les sommeliers aiment à monter de la cave une bouteille couverte d'impressionnantes toiles d'araignée. Mais cela n'a pas de sens car l'alcool ne s'améliore pas en bouteille. On considère que le cognac est au faîte de sa qualité entre 25 et 50 ans d'âge mais c'est en fût et non en bouteille, qu'il aurait dû en fait passer toutes ces années. D'aucuns aiment boire leur cognac dans des coupes de la taille d'une soupière, qu'ils ont chauffées au préalable sur une flamme; d'autres tournent adroitement le verre dans leurs mains. L'usage d'une flamme ou d'un réchaud à cognac spécial est considéré aujourd'hui comme prétentieux;

Suite page 168





C'est de tels alambics, d'où fuse la vapeur,
que coule une eau-de-vie appelée cognac

Sous la surveillance attentive d'un chef d'atelier, l'alambic de cuivre *(à gauche)* distille le vin qui deviendra l'eau-de-vie très particulière qui aura droit au nom de cognac. Seul l'alcool produit dans une région légalement délimitée, autour de la ville de Cognac, peut porter le nom de la ville. Pendant la campagne, qui dure de trois à huit mois, les alambics du pays travaillent vingt-quatre heures sur vingt-quatre, d'abord à vaporiser l'alcool du vin, ensuite à le condenser à une température qui est le secret du distillateur. Le liquide que l'on tire de l'alambic est incolore, comme dans le verre de gauche *(ci-dessus)*, mais il fonce graduellement par absorption de l'acide tannique des tonneaux en chêne dans lesquels il vieillit. Les autres verres contiennent, de gauche à droite, du cognac vieux de quatre, six et plus de vingt ans.

on peut tout aussi bien chauffer le verre entre les paumes des mains et le but de cette opération — consistant à dégager les substances odorantes du liquide — est atteint avec autant d'efficacité. En fait, une seule main suffit, surtout si, dans l'autre, vous tenez un cigare. Mais sacrifier à tout ce rite, c'est incontestablement faire preuve d'ostentation ; bien plus, si le verre est très grand, il vous sera difficile d'évaluer la quantité d'alcool que vous avez avalée et le bouquet s'estompera.

Déguster du cognac n'est pas le seul plaisir qui vous est réservé ; une visite de la ville où on le fabrique s'impose, qui ne manquera pas de vous procurer d'autres joies. Cognac, cité charmante et paisible, est aussi la patrie de François 1er dont la statue se dresse sur la place circulaire. Le cognac embaume l'air — on dit que l'équivalent de 25 000 bouteilles s'échappe des fûts par évaporation chaque jour : on l'appelle la « boisson des anges » et les exhalaisons noircissent les murs.

Personne ne semble pressé à Cognac. Ses habitants se qualifient de « lents mais sages » ; ils disent « le temps n'est pas notre ennemi, c'est notre ami. » Et pourquoi l'être humain ne mûrirait-il pas lentement, à la façon du cognac ? Pourtant, et malgré tout, l'air bourdonne d'une intense activité. La jeune femme qui me servait de guide dans les distilleries Hennessy me fit remarquer que les ouvrières sortaient leur tricot pendant le quart d'heure de pause de l'après-midi. Pas une minute n'est perdue. Elle me montra aussi une gravure de la coiffe longue, étroite et proéminente que portaient les femmes du pays : elle fut imaginée au temps des Plantagenets pour repousser les avances des troupiers britanniques au cours des guerres et fut, pour cette raison, baptisée « quichenotte » *(kiss-not,* ne m'embrassez pas).

Pendant la plus grande partie de mon séjour à Cognac, j'ai été l'hôte de Maurice Hennessy, directeur général de sa compagnie : il avait tant de choses à me montrer ! Une part importante de sa production est destinée à l'exportation et il me parut intéressant de savoir que chaque pays tient à recevoir ses commandes dans un emballage différent. Les Vénézuéliens, par exemple, insistent pour que les bouteilles destinées à leur marché soient emballées dans des paniers d'osier ; les Britanniques préfèrent que leur cognac soit envoyé dans des tonneaux en bois, bien que les négociants s'efforcent de les persuader que le carton individuel exigé par les Américains est tout aussi sûr et plus facile à manier. J'étais à Cognac au mois de mai, et les rangées de cartons destinés à l'Amérique, soigneusement enveloppés d'un emballage de fête parce que devant servir de cadeaux de Noël, formaient un spectacle pour le moins étonnant.

Mais ce qui me fascina le plus dans la distillerie fut l'impression de masse. Jamais je ne m'étais imaginé le cognac courant à travers d'énormes tuyaux et jaillissant, telle une trombe d'eau, d'une cuve à l'autre. Je l'avais vu sous la forme d'un doigt de liquide couleur d'ambre, au fond d'un verre de bonnes dimensions, jamais comme un torrent bouillonnant.

Noms célèbres. Hennessy est un nom de cognac de renommée internationale. Il y en a d'autres : Martell, Hine, Otard, Bisquit, Delamain, Courvoisier, Rémy Martin. Mais il y a aussi nombre d'excellentes et honorables maisons dont beaucoup d'entre nous n'ont jamais entendu parler, et certainement mon expérience de Cognac aurait été incomplète si je n'avais passé 90 minutes en compagnie d'Henri Martin, le directeur de Barnett et Elichagaray, qui produit, à l'intention

d'une clientèle encore peu importante mais fidèle, un cognac de haute qualité : l'atmosphère qui régnait dans la fabrique était celle que l'on retrouve dans ces solides affaires de famille installées en province. Bien représentative de ce genre d'entreprise, une salle contenait une grande quantité de dames-jeannes remplies de vieux cognac; il est bien entendu que le cognac ne s'améliore pas dans une dame-jeanne, mais l'affaire n'avait pas un capital suffisant pour se permettre de supporter la perte par évaporation qui ne manquerait pas de se produire dans des tonneaux. Cette salle parfumée s'appelait Le Paradis.

Autres eaux-de-vie. Une faible partie seulement des eaux-de-vie produites en France a droit au nom de cognac. Il y en a bien d'autres, évidemment, même si elles sont moins connues. L'alcool d'une autre région, en particulier, se rapproche du cognac : l'armagnac, liquide noble extrait des vignobles du sud de Bordeaux, en Gascogne. Le sol friable de ces régions produit un vin différent de celui des Charentes et la fabrication de l'armagnac ne suit pas tout à fait le même processus : contrairement au cognac, l'armagnac est distillé en une seule fois. Pourtant, bien des gens préfèrent un bon armagnac à n'importe quel cognac; ils lui trouvent un goût plus dur et plus individualisé, parce que la distillation n'en a pas retiré toute l'âpreté. Comme sa production n'est pas dominée par quelques firmes, il y a beaucoup de petites maisons pour produire l'armagnac, dont le parfum se développe en fonction du temps passé dans les tonneaux en chêne noir de Gascogne. Il est inévitable qu'il y ait une large gamme de qualités parmi les armagnacs.

Une autre eau-de-vie que vous pouvez rencontrer est le marc : c'est un alcool obtenu par distillation des peaux et des rafles, c'est-à-dire du marc, qui restent après le foulage du raisin et l'écoulement du moût; on en consomme beaucoup en Bourgogne. Dans les romans d'Hemingway, on boit au dessert force *grappa :* c'est la version italienne du marc, encline à moins de corps et à moins de moelleux.

En Normandie, on distille le cidre pour en faire le calvados; un échantillon bien vieilli de cet alcool de pommes peut être délicieux, c'est la meilleure eau-de-vie de pommes du monde; la plus réputée vient de la vallée d'Auge.

L'équivalent américain, populaire dans certaines régions du Sud des États-Unis, est l'*applejack*. Pendant la Seconde Guerre mondiale, la préférence des G.I.s américains, dans le Nord de la France, allait au calvados.

Alcools blancs. Les eaux-de-vie de fruits fabriquées en Lorraine, Alsace, Allemagne et Suisse, sont largement répandues sous le nom d'alcools blancs. Ces alcools sont limpides comme de l'eau parce qu'ils ont vieilli dans la faïence et non dans le fût qui les aurait colorés. Chacun d'eux possède l'arôme distinctif d'un fruit; le kirsch, par exemple, est extrait des cerises, des merises et de leurs noyaux : il accompagne merveilleusement un dessert aux fruits, mais c'est en soi une excellente eau-de-vie. Les alcools blancs, qui sont doux, reçoivent généralement meilleur accueil chez les dames que chez les messieurs, mais leurs admirateurs des deux sexes sont certains de leur trouver le bouquet particulier et extraordinaire qui les distingue de n'importe quel alcool : l'arôme de fruit mûr qui s'échappe d'un verre de framboise ou de poire peut embaumer toute une pièce.

Liqueurs de fruits et de plantes. Je me suis quelque peu étendu sur l'eau-de-vie, mais il existe une grande diversité de liqueurs et de

Suite page 172



Toutes les plantes sèches qu'on voit ci-dessus entrent dans la composition de la Bénédictine :

1 Mélisse
2 Arnica
3 Hysope
4 Cheveux de Vénus
5 Vanille
6 Cannelle
7 Myrrhe
8 Coriandre
9 Noix de muscade
10 Cardamome
11 Artémise
12 Pigne
13 Angélique
14 Aloès
15 Fleur de muscade
16 Safran
17 Grains de blé

Deux liqueurs renommées qui firent leur entrée dans le monde comme médecines de couvent

La collection de plantes ci-dessus comprend certains des éléments — mais non pas tous — qui donnent son parfum à la Bénédictine, liqueur qui, semblable à sa tout aussi mystérieuse compagne, la Chartreuse, est fabriquée selon une formule secrète. Elixir médical à l'origine, élaboré au XVIe siècle par un moine bénédictin, frère Bernardo Vincelli, la Bénédictine est aujourd'hui fabriquée sur une base commerciale et séculière — mais toujours à Fécamp, son lieu de naissance en Normandie, où le parfum des plantes semble enrichi par l'air marin. On assure qu'il n'y a pas plus de trois personnes à la fois qui connaissent la formule complète. Aussi jalousement gardé est le secret des proportions et de la préparation utilisées pour la Chartreuse, liqueur perfectionnée au XVIIIe siècle par frère Jérôme Maubec, père chartreux, et que son Ordre fabrique encore. La formule n'en est connue que de cinq moines, dont quatre dirigent une distillerie près de Grenoble et une autre à Tarragone, en Espagne, qu'ils font marcher pendant six semaines environ par an.

Bien que la formule de la Bénédictine soit secrète, on sait que vingt-sept plantes, dont certaines sont des herbes, entrent dans la composition de cette liqueur couleur d'ambre. A gauche, on a ouvert les alambics pour en retirer les herbes usées, qui ont macéré dans l'alcool pendant 18 à 24 mois avant d'être distillées. Le résultat de cette distillation sera dilué, mélangé à d'autres ingrédients, additionné d'alcool et mis à vieillir en tonneau pendant au moins quatre ans.



Frère Laurent, le père chartreux chargé de toute la production de la Chartreuse à Grenoble, procède à une ultime analyse des Chartreuses, verte et jaune, avant qu'elles ne soient mises à vieillir dans des tonneaux en chêne. L'instrument qu'il a en main est un hydromètre, qui sert à mesurer le poids d'alcool dans la liqueur.

cordiaux sur lesquels l'homme a, pendant plusieurs siècles, exercé ses talents inventifs. André Simon écrit à leur propos dans son ouvrage *Vins et spiritueux* : « L'homme est libre ici de donner à ses liqueurs pratiquement toutes les nuances et les couleurs qu'il croit les plus propres à attirer l'attention, à piquer la curiosité, à charmer les yeux; il dispose aussi en maître de tous les fruits de la terre pour en extraire une variété presque illimitée de bouquets et de parfums, par lesquels il plaira aux goûts les plus exigeants et flattera le palais le plus blasé. »

On connaît de nombreuses manières de parfumer un alcool, mais les deux méthodes principales sont l'infusion et l'infiltration. Dans la première, les éléments aromatiques — fruits, plantes ou herbes — sont mis à macérer dans l'alcool jusqu'à ce que leur parfum soit entièrement absorbé; cet alcool est alors distillé pour accentuer l'arôme.

La méthode par infiltration ressemble à la confection du café. Les feuilles ou les herbes sont placées au sommet d'un appareil analogue à un percolateur; à la base, se trouve une eau-de-vie, comme du cognac. Sous l'effet de la chaleur, ou bien les vapeurs d'alcool traversent les aromates avant de se condenser, ou bien l'alcool liquide lui-même est projeté par-dessus les substances et les traverse en descendant par infiltration.

Quel que soit le procédé, l'alcool imprégné d'essences est adouci — avec du sucre, du sirop ou du miel —, un colorant est ajouté si on le désire et le mélange est minutieusement filtré; certaines liqueurs sont mises à vieillir dans des tonneaux de bois, d'autres sont mises en bouteilles aussitôt.

Un certain nombre de maisons produisent leurs marques particulières de liqueurs à base de fruits et de plantes : par exemple, des liqueurs d'ananas, ou encore de banane, de cacao, de prune, de poire, de pêche, de fraise, de framboise, de rose. Un aromate comme la graine de cumin donne au kummel son goût spécial. La menthe anglaise est le parfum de base de la crème de menthe.

Plusieurs marques privées sont célèbres dans le monde entier, dont trois ou quatre qui ont une histoire romanesque et séculaire. Les deux plus célèbres, et à beaucoup d'égards les meilleures, sont la Bénédictine et la Chartreuse, jaune et verte.

La Bénédictine et la Chartreuse. Sur les bouteilles de Bénédictine, on lit les lettres D.O.M. qui signifient *Deo Optimo Maximo* (à Dieu très bon, très grand). La Bénédictine, couleur d'ambre, est à base de cognac et parfumée avec diverses herbes et plantes; on affirme qu'il n'y a que trois personnes à la fois qui connaissent la formule exacte de la Bénédictine et on prétend aussi qu'elle fut fabriquée pour la première fois en 1510 au monastère bénédictin de Fécamp, par Bernardo Vincelli.

Les moines constatèrent que la Bénédictine était une excellente médecine et un reconstituant qu'ils appréciaient fort après leur labeur quotidien, et, en 1534, François Ier lui conféra l'honneur de son approbation. Malheureusement, le monastère fut détruit pendant la Révolution et, pendant soixante-dix ans, la Bénédictine disparut complètement du marché. La formule, cependant, n'en était pas perdue et elle finit par tomber entre les mains d'un dénommé Alexandre Le Grand, qui en découvrit une copie dans une collection d'archives manuscrites. C'était en 1863; Le Grand s'attela à la tâche



Aussi hautes en couleur qu'un vitrail médiéval, ces bouteilles de cordiaux et de liqueurs aux formes variées plaisent aux yeux autant que leur contenu séduit le palais. Comme la plupart des liqueurs sont incolores à leur première distillation, les fabricants peuvent les teinter pour attirer l'attention, par exemple du vert familier de la crème de menthe.

de lancer la fabrication de la Bénédictine sur une base séculière et commerciale. La fabrique est aujourd'hui logée dans de somptueux bâtiments et il y a un musée à Fécamp qui mérite bien qu'on lui rende visite.

C'est une liqueur assez douce et, il y a quelques années, les directeurs de la compagnie découvrirent que beaucoup de leurs clients lui ajoutaient du cognac pour lui donner un goût plus sec. En conséquence, ils décidèrent de fabriquer leur propre mélange de Bénédictine et de cognac, qu'ils appelèrent B et B (Benedictine and brandy) et qui a connu un certain succès.

La Bénédictine n'a plus aucun lien avec un ordre religieux, mais la Chartreuse en a encore. Il y a deux Chartreuses, la jaune à 86 de preuve et la verte, qui est à 110. La Chartreuse est fabriquée, elle aussi, selon une formule secrète, qui fut donnée aux pères chartreux de Grenoble en 1605 par le maréchal d'Estrées; elle fut modifiée, 150 ans plus tard, par un des moines, frère Jérôme Maubec. La liqueur était, au commencement, réservée au plaisir de la sainte confrérie, mais sa réputation se répandit à travers le monde, paisiblement, de bouche à oreille.

Elle gagna vite la faveur populaire, mais sa renommée devait connaître bien des vicissitudes. Quoique les pires conséquences de la Révolution eussent été épargnées au monastère, la formule fut réquisitionnée par

les autorités civiles et finit par émerger en 1810 dans un service qui portait le nom de ministère des Remèdes secrets. Le ministre, cependant, n'en comprit pas les possibilités et la rendit aux saints pères. (Le parchemin portait, outre son sceau et sa signature, le mot « refusé »). Mais l'élixir, comme on l'appelait, subit un très grave revers au début du XXe siècle. A la suite d'une loi qui déclarait les congrégations dissoutes, les pères furent expulsés de leur couvent et se réfugièrent en Espagne, à Tarragone. Leurs biens furent vendus aux enchères et leur marque de fabrique passa dans des mains étrangères. Heureusement, les pères avaient emporté leur formule avec eux. Les nouveaux propriétaires de la marque continuèrent à placer sur le marché une liqueur qui portait le nom de Chartreuse, mais sa qualité différait fort de celle de la liqueur d'origine. Les Chartreux, dans leur résidence espagnole, reprirent la fabrication de la Chartreuse, mais, comme ils n'avaient plus droit à leur marque, ils mirent sur leurs étiquettes : *Liqueur fabriquée à Tarragone par les Pères Chartreux*. Je vois encore avec quel soin, dans les années 1920 et 1930, on examinait une bouteille pour voir si elle venait de France ou d'Espagne. Aujourd'hui, la Chartreuse est fabriquée par les pères à la fois à Tarragone et à Voiron, dans l'Isère.

Autres liqueurs. Depuis le XVIe siècle, les Hollandais produisent une excellente liqueur, à partir de l'écorce séchée des oranges vertes de Curaçao, une île des Antilles. On l'appelait curaçao et sa vogue fut telle, il y a longtemps, que beaucoup de distillateurs le vendirent sous des noms variés. Le Grand Marnier, dont l'alcool de base est le cognac, est un genre de curaçao; de même, le Cointreau, qui est fabriqué à Angers et aux États-Unis; on le connaissait sous le nom de Curaçao Blanc Triple Sec. Le Cordial Médoc, fabriqué à Bordeaux, allie la crème de cacao et le cognac au curaçao. L'Espagne produit, elle aussi, une liqueur superbe, la « Crema de Lima », faite avec du citron.

A l'intention de ceux qui pourraient trouver trop fort pour leur palais le whisky de malt pur, et qui pourtant désireraient savourer quelque chose de la vieille Écosse autre que les whiskies de coupage, il y a le délicieux Drambuie, qui est préparé avec du scotch de malt et du miel de bruyère. On prétend que le Drambuie est fait à partir d'une formule introduite en Écosse en 1745 par un gentilhomme français de la suite du Gentil Prince Charles, et il s'est attribué le titre de Liqueur du Prince Charles Édouard. Dans l'« Irish mist » entre aussi le miel de bruyère, sur un fond de subtil whiskey irlandais.

Nous avons tous notre liqueur favorite, le plus souvent pour des raisons sentimentales. Je ne suis pas sûr d'apprécier vraiment le goût de l'ultra-douce Strega italienne, qui est aromatisée avec plus de dix herbes et écorces. J'ai parfois l'impression, quand je la déguste, de me verser du vernis sur la langue, et pourtant j'en commande toujours quand je me trouve en Italie. Cela me rappelle mes premières excursions dans ce pays charmant, alors que, dans les premières années de 1920, je séjournais à Florence et à Pise en compagnie de Scott-Moncrieff qui traduisait Proust. Les semaines que j'ai passées là avec des hommes comme Norman Douglas, Reginald Turner et Orioli, l'éditeur de Joyce, ajoutèrent une dimension à mon univers. Je me souviens avec quelle émotion, quand le train eut franchi la frontière à Vintimille, je descendis dans un restaurant

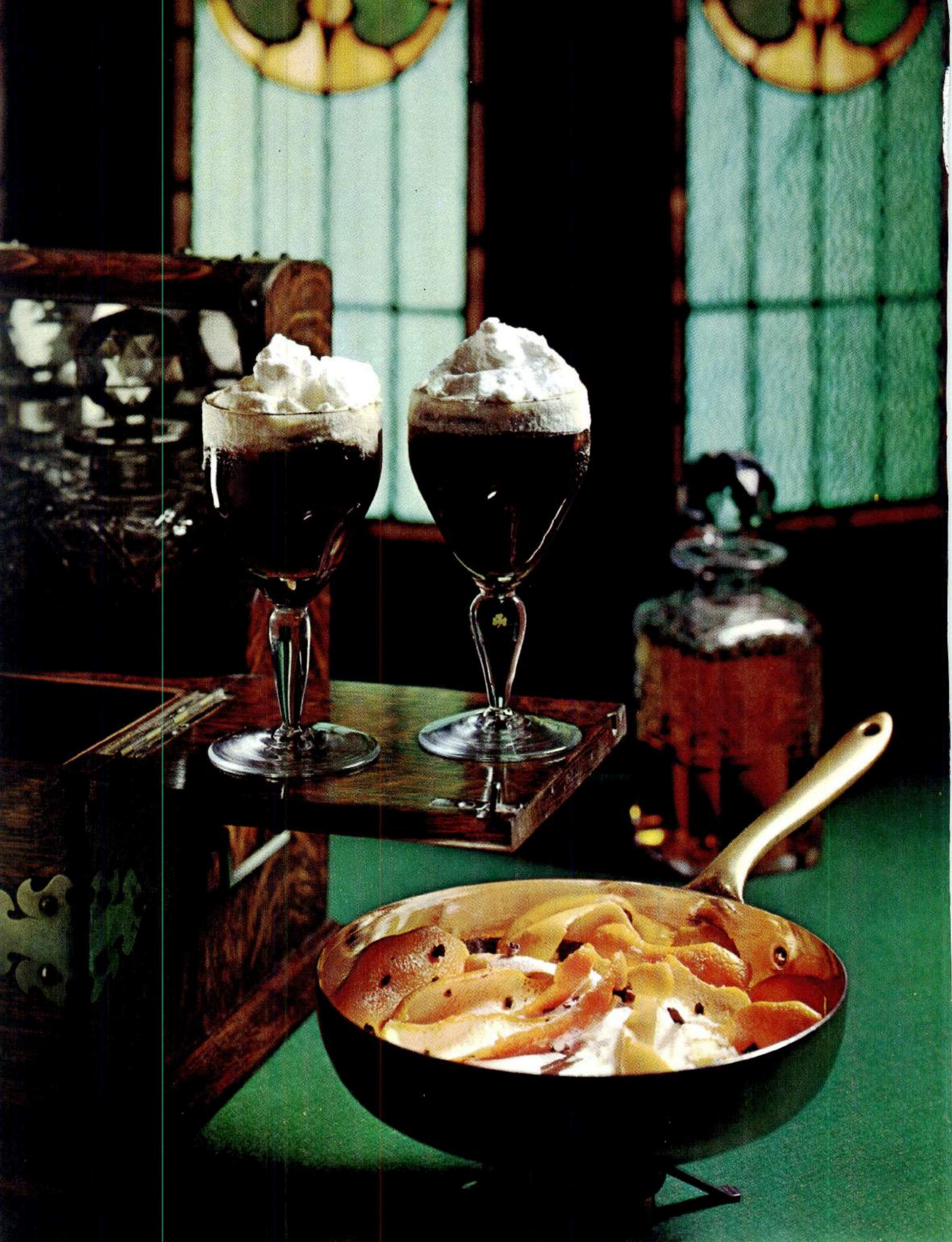


et vis le menu rédigé en italien; je décidai de célébrer mon arrivée avec de la Strega : ce liquide jaune était pour moi la preuve que j'étais bien en Italie.

C'est aussi pour des raisons sentimentales que je suis attaché au Cherry Heering; j'en ai bu presque tous les jours au cours d'un hiver romanesque à Copenhague. Mais je suis aussi un *aficionado* de sa richesse, de sa chaleur, de son charme. Il existe beaucoup de cherry brandies, et d'ailleurs assez bons, mais le Cherry Heering — qui tire son nom de la firme Peter Heering — est quelque chose d'entièrement différent; c'est le nombre des noyaux de cerise employés dans la distillation qui explique qu'il ne soit pas trop sucré.

A mon départ de Copenhague, Peter Heering me fit cadeau d'une

Puissant breuvage du temps des Colonies, le punch de la pêcherie, fut créé au milieu du XVIIIe siècle, dans une amicale de pêcheurs appelée « State in Schuylkill », en Pennsylvanie. Il contient du rhum, de l'alcool parfumé à la pêche, du jus de citron et de l'eau, le tout refroidi avec un morceau de glace. La recette complète figure dans le Répertoire des recettes.



ravissante carafe en porcelaine danoise; elle était remplie de Cherry Heering. Je me promis d'en renouveler régulièrement le contenu et je tins parole pendant plusieurs mois; et puis, un beau soir, je rentrai pour trouver vide la carafe que j'avais remplie trois jours seulement auparavant. J'appris alors que mon fils marin, alors dans sa dix-neuvième année, l'avait versée sur un dessert à base de riz : c'était merveilleux, à ce qu'il me dit. J'en étais persuadé, mais je pris soin de ne plus exposer la carafe à la tentation, et sa fonction devint purement ornementale.

L'instant des adieux : Comme le dit Shakespeare dans *la Tempête :* « Nos bombances, maintenant, sont finies. » Les invités devraient se dire au revoir dans un esprit communicatif de chaleureux bien-être, et se réveiller au matin dans un état persistant d'euphorie. Le bon vin, pris modérément, est un bon digestif et, comme nous l'avons dit dans les premières pages de ce livre, le vin et les alcools figurent parmi les plus beaux présents du Tout-Puissant à l'homme; mon but a été d'aider le lecteur à tirer de ces biens le maximum de plaisir et de profit, même s'il ne désire pas devenir dès maintenant un connaisseur.

J'espère sincèrement que rien de ce que j'ai écrit ici n'aura donné au lecteur le sentiment que le vin est un sujet compliqué et ingrat. Personne n'est plus ennuyeux que celui qui se targue de tout savoir en matière de vins... et je ne saurais trop conseiller de lire et relire « le Goût », première des nouvelles réunies par Roald Dahl dans son livre, *Someone like you* (Quelqu'un comme vous) : l'auteur condamne à jamais ce type d'individu dont la prétention à la supériorité décourage tant de gens de faire leurs premiers pas dans la connaissance du sujet qui nous intéresse ici.

Pendant trente-cinq ans, le vin a été pour moi une marotte. Je commençai à y prendre plaisir en novembre 1918, quand je fus délivré de la servitude de prisonnier de guerre en Allemagne. J'avais vingt ans et je consacrai une bonne part de ma liberté nouvellement retrouvée dans les restaurants de Mayence, Nancy et Boulogne, à essayer les plats et les vins les meilleurs que les traiteurs de ces bonnes villes avaient à m'offrir. Depuis cette époque, j'ai bu du vin tous les jours à dîner chaque fois que c'était possible et, disons-le, à midi aussi, bien souvent; mais ce n'est qu'au moment de la fondation, en 1932, de la *Wine and Food Society,* sous l'égide d'André Simon, que je commençai à lire des ouvrage traitant des vins et à prendre intérêt à ce que mes aînés et mes supérieurs avaient à en dire. Je découvris bientôt que le plaisir que je tire du vin s'était démesurément accrû. J'avais ma cave dans une petite maison de campagne et je montrais à mes amis le vin que j'y faisais vieillir avec autant d'orgueil que j'en prenais à leur montrer les premières éditions, dédicacées, de ma bibliothèque.

Voilà ce que je souhaiterais aux lecteurs de ce livre. Il n'est pas nécessaire d'avoir beaucoup de livres pour être bibliophile et il n'est pas besoin d'avoir acheté beaucoup de bouteilles pour être un amateur de vins et spiritueux. Les livres sont nos amis, de même que les bouteilles et il est bon d'avoir chez soi les amis qui sont proches de notre cœur. Si ce livre parvient à donner à ses lecteurs des perspectives nouvelles, chaleureuses et familières sur les vins et les spiritueux, alors je sentirai que les peines qu'il m'a données à le faire m'ont été payées en retour, et dans une large mesure.

Ci-contre : Ces élégantes variantes de « l'Irish coffee » doivent leur parfum distinctif au whiskey irlandais que l'on a versé sur de l'écorce d'orange et de citron piquée de clous de girofle, un morceau de cannelle et du sucre *(au premier plan)* et ensuite flambé. Cette version élaborée, et la forme simple qui figure dans le Répertoire des recettes sont coiffées de crème fouettée.



Guide sur la façon d'utiliser les vins et les spiritueux

La jouissance anticipée illumine le visage de M. Olivier Pénigaud *(pages 94-95)* alors, qu'en professionnel, il s'apprête à goûter un vin; pour le moment, il en savoure le bouquet. Pour l'expert comme pour le novice, il s'agit là d'une donnée importante, dont on trouvera l'explication aux pages 196 et 197 de ce livre.

Qu'est-ce qui fait qu'un vin « sent bon » ? Le maître de chai qui, sur la page ci-contre, hume un verre de bon bordeaux serait peut-être bien en peine de le dire, mais son odorat le sait sans aucun doute. Par leur goût, leur bouquet et leurs autres qualités, les vins offrent un large éventail de personnalités et ouvrent un champ tout aussi vaste aux goûts individuels et aux préférences. Au cours des siècles, toutefois, un ensemble d'informations et d'opinions a été réuni, qui a généralement obtenu l'accord des érudits et des connaisseurs — et qui constitue un excellent guide à l'usage du néophyte.

Les éléments d'un tel guide sont contenus dans cet appendice. Ils forment un chapitre spécial, écrit par l'équipe de rédaction qui s'est assuré la collaboration de conseillers, dont une courte biographie apparaît en page 4. Sam Aaron a été principalement chargé d'établir une liste des bons millésimes et une classification des meilleurs crus. Ces renseignements figurent sur les six pages qui suivent. Son étude approfondie des vins s'appuie sur le travail d'un promoteur en la matière, Frank Schoonmaker, l'auteur célèbre de la *Frank Schoonmaker's Encyclopedia of Wines* (l'Encyclopédie des vins de Frank Schoonmaker).

A la suite de cette documentation, on trouvera une reproduction des différentes bouteilles et des verres qu'il est d'usage d'employer pour chaque vin, une section consacrée à la lecture et à l'interprétation des étiquettes, une discussion sur la technique et l'équipement utilisés pour déboucher et décanter un vin.En suite, l'initiation au choix du vin qui doit accompagner tel ou tel plat est due à notre conseiller Alexis Bespaloff. Elle est suivie de suggestions pour une dégustation compétente des vins, du programme d'une réunion d'amateurs chez vous, d'un chapitre sur la manière de conserver le vin et d'un choix de caves. On finira avec un débat sur l'équipement d'un bar et la technique du cocktail, qui a été composé avec l'aide de notre conseiller André Gros-Daillon, suivi d'un glossaire. Tout cela donnera à réfléchir et prêtera à discussion; cet appendice a pour but de vous procurer une lecture agréable pour le présent et d'utiles références pour l'avenir. A votre santé !

Guide des millésimes récents

Le millésime d'un vin est celui de l'année où il a été vendangé. Comme dans toute récolte, le raisin est sujet à des variations dans la qualité d'une année à l'autre. Une grande année est celle qui a produit des vins capables de se maintenir au faîte de leur qualité pendant longtemps, en bouteilles. Une année médiocre est celle dont la vendange était d'emblée inférieure et qui a donné un vin ordinaire, condamné à une vie relativement courte.

Le classement d'un vin d'après l'année est une innovation assez récente. Il peut parfois se révéler trompeur parce que, dans les pires années, quand les experts attribuent à tous les crus un zéro méprisant, quand la plupart des vignerons maudissent leur sort, il reste encore des exceptions, dues à la faveur de quelque accident du sol ou des conditions climatiques.

C'est dans les mises en bouteilles au château ou au domaine que le millésime prend tout son sens. Cependant, même dans les catégories supérieures, le sol est en général plus important que le temps qu'il a fait. Par exemple, un Château Haut-Brion d'une année sans éclat comme 1960 se révèlera plus racé qu'un petit bordeaux rouge d'une grande année comme 1959.

Puisqu'il y a du bon dans toute année mauvaise et du mauvais dans une bonne année, nous avons coté chaque année de 1 à 20, selon les mérites respectifs de leur vin, tels qu'ils se signalaient dans les dernières années de la décennie de 1960, et non pas selon le classement qui leur avait été accordé au lendemain de la vendange. Ainsi, le superbe bordeaux rouge de 1961 est noté 20 tandis que le très ordinaire 1965 n'obtient que 10.

Les cotes sont les suivantes :

TRÈS GRAND — 18, 19 et 20
GRAND — 16, 17
TRÈS BON — 15
BON — 14
ASSEZ BON — 12, 13
ORDINAIRE — 11
TRÈS ORDINAIRE — 10 et au-dessous.

Bordeaux rouges

1969. Comme en 1959 les trompettes de la publicité ont joué un rôle important. A la vérité, 1969 n'est pas dans la même classe que 1961 ou 1966. C'est une assez bonne année, à vieillissement lent dans les Médocs et les Graves et à un degré moindre, à cause d'un temps contraire, dans les Saint-Émilions et Pomerols. La récolte n'ayant atteint que 50 % des prévisions normales, les prix seront élevés. *17*.
1968. Meilleure année que 63 ou 65. Par sélection et réduction de la quantité totale, les meilleurs vignobles ont produit un vin qui est au moins l'égal de celui de 1960. Des vignobles tels que Latour et Haut-Brion ont produit des vins étonnamment bons. *14*.
1967. La vendange a été avantageuse pour le consommateur, parce qu'elle fut exceptionnellement abondante, de qualité supérieure à la moyenne et qu'elle a produit un vin moelleux, vite formé. Ce vin peut être consommé avec plaisir en attendant que les années 61 et 66, plus lentes à se former, se soient bien charpentées. *16*.
1966. Aux vendanges de cette grande année, les propriétaires de châteaux étaient heureux; ils purent obtenir les plus hauts prix de l'histoire des vins de Bordeaux. Avec un peu moins de corps que le 1964, ce vin a en compensation un bouquet hors du commun, un meilleur équilibre, une remarquable ressemblance avec l'extraordinaire 1953, en même temps qu'une quantité suffisante de tanin pour garantir une exceptionnelle longévité. Recommandé comme vin de garde chez les particuliers. *18*.
1965. En principe, année à oublier. *10*.
1964. Riche en fruité et en vivacité. Certains vignobles du Médoc ont souffert de la pluie vers la fin des vendanges — infortune qui a épargné Saint-Émilion, Pomerol et les Graves. Année désignée pour des vins de garde. *17*.
1963. Le mauvais temps a sévi et Saint-Émilion et Pomerol n'ont rien donné qui vaille. Année généralement mauvaise dans le Médoc, mais avec des exceptions d'une extraordinaire qualité — à savoir : les vignobles qui d'ordinaire donnent des vins très corsés : Latour (Médoc), Château Haut-Brion, Mission Haut-Brion (tous deux dans les Graves). *12*.
1962. Tranquillement, avec le minimum de publicité, ces vins d'une année négligée ont finalement conquis la considération qu'ils méritent. Ils sont uniformément excellents, vite formés, fruités avec un fin bouquet. Incontestablement, les meilleurs bordeaux actuellement sur le marché. *16*.
1961. Une des meilleures années du siècle, égale à 1945. Malheureusement, la vendange n'a été que la moitié de ce qu'elle est normalement. Les raisins étaient bien nourris et le résultat a été des vins concentrés, riches de toutes les qualités. Ce sont les vins promis, dans notre génération, à la plus grande longévité. *20*.
1960. Intercalé entre deux grandes années, le millésime 1960 a souffert de ne pas être à la mode. En fait, les vins de 1960 sont supérieurs à la moyenne, moelleux avec un bouquet prononcé — parmi les meilleures valeurs en bordeaux actuellement sur le marché. *15*.
1959. Considéré à l'époque comme le vin du siècle, 1959 jouit du double avantage d'être précoce et agréablement fruité. Très belle année, mais sans les perspectives de garde des vins de 1961. On peut en profiter dès maintenant; les grands crus possèdent une espérance de vie d'au moins vingt ans. *19*.
BORDEAUX PLUS ANCIENS. 1958 n'est pas une bonne spéculation; 1957 est une année de vins durs, sans caractère et qui ne se feront peut-être jamais; 1955 est près de la perfection et vous donnera un moment délicieux dans la dégustation immédiate; oubliez 1954; certains 1953 peuvent illuminer un grand dîner, mais faites l'essai d'une bouteille avant d'acheter une caisse; 1952 est une grande année à Saint-Émilion et excellente dans le Médoc; oubliez 1951; les vins de 1950 sont à ignorer, mais peuvent être remarquables quand ils viennent d'un grand vignoble comme le Lafite, le Haut-Brion ou le Pétrus; 1949 vous donnera l'occasion de bonnes expériences si vous vous en tenez aux premiers crus; certains vins de 1948, le Pomerol et le Médoc en particulier, se révèlent excellents ; les vins de 1947 promettent de nobles sommets dans la dégustation s'ils ont été convenablement conservés; ceux de 1946 sont fatigués, ceux de 1945 sont grands et peuvent vivre encore de longues années. Des millésimes plus anciens restent excellents, parmi lesquels 1937, 1934, 1929, 1928, 1924, 1923, 1921 et 1918. Mais il est hasardeux d'acheter tout ce qui est antérieur à 1918.

Bordeaux blancs

Il est ici important d'établir la différence entre les vins blancs secs des Graves et les vins généreux et doux de Barsac et de Sauternes.
1969. A cause de l'été tardif, le vin blanc de la région sera d'une qualité relativement basse. Les grands vignobles comme Yquem seront d'une qualité exceptionnelle, grâce à une sélection rigoureuse. Le vin blanc sera noté de 13 à 17 suivant la sélection.
1968. Une mauvaise année. *11*.
1967. A Sauternes, c'est la meilleure année depuis 1962 et on peut la proclamer grande. *18*. Dans les Graves, notamment au Château Haut-Brion, les blancs sont vifs, bien équilibrés, forts et secs. *17*.
1966. Années complètement gâchée à Sauternes et à Barsac. *10*. Les vins secs des Graves se sont beaucoup mieux tirés d'affaire. *16*.
1965. Pauvre à Sauternes et dans les Graves. *9*.
1964. Excellent dans les Graves mais un peu corsé. Manque de finesse. *15*. Le sauternes n'est pas à sa hauteur normale. *10*.
1963. A ignorer. *8*.
1962. Les sauternes, y compris le Château Yquem, sont des prodiges. *18*. Soyez prudents à l'égard des Graves blancs — ils sont maintenant hors d'âge. *15*.
1961. Grande année à Sauternes et à Barsac; durera longtemps encore. *19*.
1960. Sans intérêt. *8*.
1959. Le sauternes s'élève très haut; durera pendant des dizaines d'années. *20*. Les blancs secs sont maintenant trop âgés. *8*.
MILLÉSIMES PLUS ANCIENS. On peut trouver plaisir aux grands crus de sauternes des années consacrées : 1955, 1953, 1949, 1945, 1934, 1924, 1921, 1918, 1914 et 1908. Les blancs secs doivent être absolument ignorés.

Bourgognes rouges

1969. Si la Vente des Hospices de Beaune peut être considérée comme une classification, 1969 devrait être l'une des années les plus recherchées et les plus coûteuses de l'histoire de ce vin. La récolte n'a atteint que la moitié de la quantité normale. On compare cette année à 1923, la plus grande année de notre siècle; d'autres la classent dans une catégorie de 1961, la meilleure depuis dix ans. Un vin durable bien équilibré, étoffé et généreux. Au moins de la classe de 66. *19*.
1968. Affligeant; sans aucun doute la pire année depuis la Seconde Guerre Mondiale. *9*.
1967. Année qui, bien qu'excellente dans les Côtes chalonnaises et mâconnaises, ne se révéla pas très bonne en Côte-d'Or. *10*.
1966. Année hors de pair. Vin très parfumé, fruité et superbement équilibré. S'affirmera comme une meilleure année que 64 ou 59. Promesses de remarquable longévité. *19*.
1965. Sautez cette année complètement. *8*
1964. Richement fruité, bien équilibré, charnu et robuste. A suffisamment de réserves et de résistance pour promettre un glorieux avenir. Digne successeur du vin de 1961. *18*.
1963. A ignorer, échec total. *9*.
1962. On ne lui a pas rendu pleine justice, car elle venait immédiatement après 1961. Ce vin n'est pas simplement bon, on peut le considérer comme grand. Au mieux de sa forme. *17*.
1961. La récolte ne fut que la moitié d'une vendange normale; ses vins sont de qualité et de longévité exceptionnelles. Les meilleurs crus seront encore supérieurs dans vingt ans. *20*.
1960. Année à oublier. *8*.

1959. Si vous êtes à la recherche d'un grand bourgogne rouge, frémissant de sève, de charme, de fruité, buvez-le pendant les années qui viennent. *18.*
ANNÉES PLUS ANCIENNES. Puisque la vie normale d'un bourgogne rouge est de dix ans, il est difficile de parler des années plus anciennes. Si la chance est pour vous, vous trouverez encore des 1952 et des 1949 hors de pair.

Beaujolais

La règle est simple — si l'étiquette dit Beaujolais ou Beaujolais-Villages, choisissez l'année la plus récente possible, de préférence dans les deux années qui suivent sa naissance. Cependant, les grands crus, comme les Fleuries, Morgon, Moulin-à-Vent, peuvent atteindre leur sommet trois à six ans après la vendange.
Beaujolais 1969 : le meilleur depuis vingt ans. Supérieur, même, à la célèbre année 61. La récolte n'ayant atteint que 60 % de la production normale, les meilleurs crus sont difficiles à se procurer et donc considérablement plus coûteux que les années précédentes. Vieillira bien, pour du Beaujolais. *20.*
1967. Petite vendange, mais le meilleur beaujolais qu'on ait vu depuis longtemps. Les vins courants sont vifs, très fruités, d'une franchise de sève qui désarme toute critique. Les meilleurs crus ont un bel équilibre et six à sept bonnes années devant eux. *19.*
1966. Production record pour tous les grands crus. Plus moelleux, moins bien charpenté que le vin de 1967. *18.*
1965. Ne vous en occupez pas. *10.*
1964. Les vins ordinaires sont désormais trop âgés, car l'arôme et le parfum ont passé. Mais chacun des neuf crus à appellation contrôlée *(page 185)* procurera de joyeuses libations pendant encore trois ans. *16.*
ANNÉES PLUS ANCIENNES. Le beaujolais ne vit pas longtemps. Ne prenez rien qui soit antérieur à 1964.

Bourgognes blancs

1969. Les bourgognes blancs, comme les rouges, n'étant qu'en quantité limitée, sont très coûteux et très grands. Recherchez-les, ils vieilliront bien. *19.*
1968. Meilleurs que les rouges. Fraîcheur, acidité agréable. Ne sont pas à conseiller pour conserver longtemps en cave. *13.*
1967. Qualité variable. En mai, la gelée détruisit plus de la moitié des futures vendanges du Mâconnais et de Pouilly-Fuissé — mais en laissant Chablis intact; puis une grêle en juillet mit à mal les espérances de nombreux producteurs, laissant souvent une vigne indemne à côté d'une vigne ravagée. *10* à *19.*
1966. Meilleur que 1964 et dans la classe suprême du 1961 : vin d'une légèreté aérienne et d'un bouquet extraordinaire. Les vins de Chablis et de Pouilly-Fuissé sont de qualité exceptionnelle. *18.*
1965. Assez bon pour le Chablis mais, en général, inacceptable ailleurs. *12.*
1964. Fruité, corsé mais assez inégal. Comparable au vin de 1959, aussi généreux et bien formé. *17.*
1963. A donné de fausses promesses. *10.*
1962. Magnifiquement équilibré, relativement léger et très délicat; bon à boire maintenant mais à ne pas conserver. *16.*
1961. De tous les bourgognes blancs, ce sont les vins de cette année-là qui ont le mieux vieilli, depuis ceux de 1952. C'est maintenant qu'ils manifestent leur haute valeur et beaucoup, parmi les plus grands, comme les Montrachet et Corton-Charlemagne, ont une décennie de gloire devant eux. *19.*
ANNÉES PLUS ANCIENNES. En général, les bourgognes blancs, à l'exception des années remarquables comme 1966, 1961, 1952, n'ont pas une espérance de vie supérieure à dix ans.

Côtes du Rhône

1969. Excellente année dans toute la Vallée du Rhône. Production limitée, vin étoffé, plein de bouquet. Égal à celui de 1966. *19.*
1968. Cette région ayant joui d'une saison plus ensoleillée qu'en Bourgogne, les vins ont été excellents, bien qu'ils ne vaillent pas ceux de 1967. *15.*
1967. Les rouges ont beaucoup de corps et méritent bien la dégustation. *16.* Les blancs et les rosés n'ont pas aussi bien réussi. *12.*
1966. Excellente année partout. L'Hermitage et le Châteauneuf-du-Pape sont bien équilibrés, vivront longtemps, et leur charme est grand. *18.* Les blancs, Châteauneuf-du-Pape, Hermitage, Condrieu et Château-Grillet sont également superbes. *18.* Les rosés, y compris le Tavel, sont les meilleurs, depuis longtemps. *19.*
1965. Les rouges sont fruités, mais légers. *15.*
1964. Les rouges sont charnus et généreux, mais plutôt durs et mal équilibrés. *14.*
1963. A ignorer. *8.*
1962. Très bonne année. *17.*
1961. La meilleure année dans la vallée du Rhône depuis la Seconde Guerre mondiale. Beaucoup de corps, un bel équilibre, très fruité et sûr d'une belle longévité. *19.*
ANNÉES PLUS ANCIENNES. Si vous en trouvez, vous aurez de la chance. Ces vins peuvent vivre longtemps; cherchez des 1957, 1952, 1949 et 1945. Le décantage est de rigueur.

Vallée de la Loire

1969. Un bon été, précédé d'une floraison satisfaisante et suivi par un temps propice à l'époque des vendanges. Les vins de la Loire ont donc tous été de bonne qualité. Le Muscadet est un délice. Recherchez les bons Pouilly-Fumés et les Sancerres. *19.*
1968. Une heureuse exception dans une année qui fut généralement mauvaise en France. Quelques Muscadets et Pouilly-Fumés excellents. *15.*
1967. Grande année partout, qu'il s'agisse de muscadet, ou de Vouvray, de Pouilly-Fumé, de Sancerre, d'Anjou, de Chinon. Tous ont de la vivacité, de l'étoffe, un bon équilibre. *19.*
1966. Partout, cote assez élevée. *16.*
1965. Uniformément faible et plat. *8.*
1964. Les rouges se tiennent encore bien. *17.* Les blancs et les rosés sont maintenant hors d'âge. *10.*
1963. Hélas ! *8.*
ANNÉES PLUS ANCIENNES. Les vins de la Loire, dans leur ensemble, doivent être bus jeunes. Mais il y a des exceptions, comme les vins blancs doux d'Anjou, de Vouvray, pour leurs grands crus et, naturellement, les rouges comme les vins de Bourgueil et de Chinon.

Alsace

1969. A quelque peu échappé au mauvais temps qui a frappé le reste de la France. Le résultat : quantité normale, haute qualité, vins d'Alsace type. *18.*
1968. Rien d'exceptionnel mais cependant quelques bons vins blancs. *13.*
1967. Vendange au-dessous de la moyenne; on note certaines défaillances dans les vins inférieurs mais, au total, on peut considérer cette année comme la meilleure des dix dernières années en Alsace. Les Riesling et les Gewürztraminer ont un bouquet et un équilibre extraordinaires. *19.*
1966. Grande année. La moyenne est superbe. *17.*
1965. Un échec. *9.*
1964. Vin qui se distingue par son montant et son corps, mais il manque de délicatesse et, souvent, il est plat. *14.*
1963. Il était acceptable dans sa jeunesse, il est maintenant en plein déclin. *10.*
1962. Très honnête. *15.*
1961. Les bons Riesling et Gewürztraminers sont étonnamment excellents et, en fait, restent jeunes à la dégustation. *16.*
1960. En plein déclin. *8.*
ANNÉES PLUS ANCIENNES. A oublier; bien peu ont survécu.

Champagne

Les producteurs n'accordent un millésime que de loin en loin, et presque tout le vin qu'ils vendent n'en porte pas. A moins que les conditions de conservation n'aient été parfaites, les millésimes ci-après sont maintenant trop âgés : 1952, 1955. Les années parfaites, par définition, pour la consommation présente sont : 1961, 1962 et 1964. Quant à l'avenir, les années 1966 et 1967 ont été annoncées comme devant être hors de pair.

Rhin et Moselle

1969. La presse mondiale, peu de temps après la récolte, a comparé les vins allemands de 1969 aux grands vins de 53. Cela a fait monter les prix mais non la qualité. Les vins moyens, peu coûteux, sont d'un niveau relativement élevé mais dans les vallées du Rhin et de la Moselle, cette année-là aucun n'a atteint les sommets de la grande qualité *Auslese.*
1968. Pas de grands vins mais, grâce à l'addition de sucre, on trouve quelques vins agréables. *13.*
1967. Grandeurs et faillites se côtoient. Vous pouvez trouver de grands vins authentiques, spécialement parmi des prodiges de sève comme l'*Auslese,* le *Beerenauslese* et le *Trockenbeerenauslese,* les meilleurs de notre génération, mais, hélas ! certains des vins ordinaires sont mal charpentés. Dans l'ensemble, équivalence avec 1964. *17.*
1966. Bien que la pluie ait empêché de faire du *Beerenauslese* et du *Trockenbeerenauslese,* tous les Rhin et Moselle qui se tiennent au-dessous de ce niveau supérieur sont d'une qualité exceptionnellement élevée. C'est maintenant qu'ils se révèlent grands et ils ont encore cinq bonnes années devant eux. *18.*
1965. Légèrement au-dessous de la moyenne. Se boit, mais ne se distingue pas. *12.*
1964. Les vins du Rhin ont un peu trop de mâche, mais ils sont très agréables pour le moment. *16.* Les vins de la Moselle se sont finalement avérés vifs et bien charpentés. *17.*
1963. A ne pas retenir. *10.*
1962. Vin relativement sec, vif, mais jamais suprême. Est encore bon. *14.*
1961. Robuste, peut rendre service, mais sans distinction. *12.*
1960. Très plat. *8.*
1959. La plus grande année depuis 1921. Les vins ordinaires sont épuisés ou trop âgés, mais les grands *Spätlese* et *Auslese* sont les meilleurs vins allemands qu'on puisse boire aujourd'hui. Gloires authentiques, ils méritent l'estimation la plus haute. *20.*
ANNÉES PLUS ANCIENNES. Ne touchez à aucun vin allemand antérieur à 1959, à moins que ce ne soit du *Beerenauslese* ou du *Trockenbeerenauslese.* Ils coûtent cher mais vous leur devrez une extraordinaire sensation de vinosité.

Les premiers crus de France

Bordeaux

Les Médocs

Classification officielle de 1855

Cette classification est due à la Chambre syndicale des Courtiers en vins de Bordeaux, qui répartirent les 62 vignobles les plus réputés en cinq « crus » et, dans chacun de ces crus, les classèrent par ordre de qualité décroissante. Les chiffres entre parenthèses représentent une mise à jour de la classification, appuyée sur les estimations modernes des meilleures autorités bordelaises; chaque chiffre correspond à la catégorie qui, selon l'opinion actuelle, serait celle de ce cru si l'on refaisait la classification. Par exemple, le Château Palmer monterait de la troisième catégorie à la deuxième, le Château Kirwan descendrait de la troisième à la cinquième. Le signe (X) veut dire que le cru n'existe plus; le signe (*) signifie que le vin n'est plus mis en bouteilles au château; (B) indique que ce vin devrait être reclassé dans les crus bourgeois, au-dessous de la cinquième catégorie, classification d'ailleurs hautement honorable en elle-même.

PREMIERS CRUS

CHATEAUX	COMMUNES
Château Lafite-Rothschild	Pauillac
Château Margaux	Margaux
Château Latour	Pauillac
Château Haut-Brion	Pessac (Graves)

DEUXIÈMES CRUS

Château Mouton-Rothschild (1)	Pauillac
Château Rausan-Ségla	Margaux
Château Rauzan Gassies (3)	Margaux
Château Léoville-Las-Cases	Saint-Julien
Château Léoville-Poyferré	Saint-Julien
Château Léoville-Barton	Saint-Julien
Château Durfort-Vivens (4)	Margaux
Château Lascombes	Margaux
Château Gruaud-Larose	Saint-Julien
Château Brane-Cantenac	Cantenac-Margaux
Château Pichon-Longueville	Pauillac
Château Pichon-Longueville-Lalande	Pauillac
Château Ducru-Beaucaillou	Saint-Julien
Château Cos d'Estournel	Saint-Estèphe
Château Montrose	Saint-Estèphe

TROISIÈMES CRUS

Château Kirwan (5)*	Cantenac-Margaux
Château Issan (4)	Cantenac-Margaux
Château Lagrange	Saint-Julien
Château Langoa (4)*	Saint-Julien
Château Giscours	Labarde
Château Malescot-St-Exupéry	Margaux
Château Cantenac-Brown (5)	Cantenac-Margaux
Château Boyd-Cantenac	Margaux
Château Palmer (2)	Cantenac-Margaux
Château La Lagune	Ludon
Château Desmirail (X)	Margaux
Château Calon-Ségur	Saint-Estèphe
Château Ferrière	Margaux
Château Marquis-d'Alesme-Becker (4)	Margaux

QUATRIÈMES CRUS

Château Saint-Pierre-Sevaistre†	Saint-Julien
Château Saint-Pierre-Bontemps†	Saint-Julien
Château Branaire-Ducru	Saint-Julien
Château Talbot (3)	Saint-Julien
Château Duhart-Milon (3)	Pauillac
Château Pouget (5)	Cantenac-Margaux
Château La Tour-Carnet	Saint-Laurent
Château Rochet (5)	Saint-Estèphe
Château Beychevelle (2)	Saint-Julien
Château Le Prieuré	Cantenac-Margaux
Château Marquis-de-Terme (5)	Margaux

† Fusionnés sous le nom de Château Pierre

CINQUIÈMES CRUS

Château Pontet-Canet (4)*	Pauillac
Château Batailley	Pauillac
Château Haut-Batailley	Pauillac
Château Grand-Puy-Lacoste (4)	Pauillac
Château Grand-Puy-Ducasse	Pauillac
Château Lynch-Bages (4)	Pauillac
Château Lynch-Moussas	Pauillac
Château Dauzac	Labarde
Château Mouton-Baron-Philippe† (4)	Pauillac
Château Le Tertre (B)	Arsac
Château Haut-Bages-Libéral	Pauillac
Château Pédesclaux (B)	Pauillac
Château Belgrave	Saint-Laurent
Château Camensac (B)	Saint-Laurent
Château Cos-Labory (4)	Saint-Estèphe
Château Clerc-Milon (Mondon)	Pauillac
Château Croizet-Bages	Pauillac
Château Cantemerle (3)	Macau

Les châteaux du Médoc suivants, classés par ordre alphabétique, ont été choisis parmi beaucoup de crus bourgeois parce qu'ils ont fait preuve au cours des dernières décennies de qualités si exceptionnelles qu'ils méritent de prendre rang parmi les cinq premiers crus classés de 1855.

Château Angludet	Cantenac-Margaux
Château Bel-Air-Marquis-d'Aligre	Soussans-Margaux
Château Chasse-Spleen	Moulis
Château Fourcas-Dupré	Listrac
Château Fourcas-Hostein	Listrac
Château Gloria	Saint-Julien
Château Paveil	Soussans-Margaux
Château de Pez	Saint-Estèphe
Château Phélan-Ségur	Saint-Estèphe
Château Siran	Labarde-Margaux

Sauternes et Barsac

La classification des vins de la région de Sauternes fut établie en 1855 dans les mêmes conditions que pour le Médoc.

GRAND PREMIER CRU

Château d'Yquem	Sauternes

PREMIERS CRUS

Château La Tour Blanche	Bommes
Château Lafaurie-Peyraguey	Bommes
Clos Haut-Peyraguey	Bommes
Château Rayne-Vigneau	Bommes
Château Suduiraut	Preignac
Château Coutet	Barsac
Château Climens	Barsac
Château Guiraud	Sauternes
Château Rieussec	Fargues
Château Rabaud-Promis	Bommes
Château Rabaud-Sigalas	Bommes

DEUXIÈMES CRUS

Château Myrat	Barsac

† Appelé Château Mouton-d'Armailhacq avant 1956

Château Doisy-Daëne	Barsac
Château Doisy-Dubroca	Barsac
Château Doisy-Védrines	Barsac
Château d'Arche	Sauternes
Château d'Arche-Lafaurie	Sauternes
Château Filhot	Sauternes
Château Broustet	Barsac
Château Nairac	Barsac
Château Caillou	Barsac
Château Suau	Barsac
Château de Malle	Preignac
Château Romer-Lafon	Preignac
Château Lamothe	Sauternes

St Émilion

Classification officielle de 1955

Les vignobles de Saint-Émilion ne furent pas compris dans la classification de 1855, mais ont fait l'objet d'un classement cent ans plus tard exactement, en 1955, pour que soit dressée une liste analogue à celle du Médoc. Quoique le Château Ausone et le Château Cheval-Blanc soient considérés comme étant d'une catégorie à part, ils partagent la désignation de «premier grand cru» avec dix autres. La liste des « grands crus » ne comprend ici que ceux que l'on peut se procurer dans les grandes capitales du monde.

PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS

Château Ausone
Château Cheval-Blanc
Château Beauséjour-Duffau-Lagarosse
Château Beauséjour Fagouet
Château Bélair
Château Canon
Château Figeac
Château Clos Fourtet
Château La Gaffelière-Naudes
Château Magdelaine
Château Pavie
Château Trottevieille

GRANDS CRUS CLASSÉS

Château Bellevue
Château Cadet-Bon
Château Canon-la-Gaffelière
Clos des Jacobins
Château Corbin
Clos la Madeleine
Château Curé-Bon
Château Fonroque
Château Grand-Barrail-la-Marzelle-Figeac
Château Grand-Corbin-d'Espagne
Château Grandes-Murailles
Château Grand-Pontet
Château La Clotte
Château La Dominique
Château l'Angélus
Château Laroze
Château Lasserre
Château La Tour-Figeac
Château La Tour-du-Pin-Figeac
Château Moulin-du-Cadet
Château Pavie-Macquin
Château Ripeau
Château Saint-Georges-Côte-Pavie
Château Soutard
Château Trimoulet
Château Trois-Moulins
Château Troplong-Mondot
Château Yon-Figeac

Graves

Classification officielle de 1959

Les châteaux de la région des Graves ont été officiellement classés par l'Institut national des Appellations d'origine en 1953, bien que le Château Haut-Brion eût été compris dans la classification de 1855.

PREMIER CRU CLASSÉ

Château Haut-Brion	Pessac

CRUS CLASSÉS (Rouges)

Château La Mission Haut-Brion	Pessac
Château Haut-Bailly	Léognan
Domaine de Chevalier	Léognan
Château Carbonnieux	Léognan
Château Malartic-Lagravière	Léognan
Château Latour-Martillac	Martillac
Château Latour-Haut-Brion	Talence
Château Pape-Clément	Pessac
Château Smith-Haut-Lafitte	Martillac
Château Olivier	Léognan
Château Bouscaut	Cadaujac

CRUS CLASSÉS (Blancs)

Château Carbonnieux	Léognan
Domaine de Chevalier	Léognan
Château Couhins	Villenave-d'Ornon
Château Olivier	Léognan
Château Laville-Haut-Brion	Talence
Château Bouscaut	Cadaujac
Château Fieuzal	Léognan

Pomerol

Cette région, adjacente à celle de Saint-Émilion, n'a jamais fait l'objet d'un classement officiel. Voici, néanmoins, dix crus que l'on range d'ordinaire dans l'ordre suivant :

PREMIERS GRANDS CRUS

Château Pétrus
Château Certan
Vieux-Château-Certan
Château la Conseillante
Château Petit-Village
Château Trotanoy
Château l'Évangile
Château Lafleur
Château Gazin
Château la Fleur-Pétrus

Bourgogne

Dans la classification ci-après des premiers crus de la Côte-d'Or (divisée en Côte de Nuits et Côte de Beaune), les vignobles sont rangés par communes et par ordre géographique du nord au sud. Les grands crus historiques sont composés en capitales; la plupart des autres domaines sont des premiers crus. La cotation descend de « Très Grand » et « Grand » à « Très Bon » et « Bon ». Elle représente l'opinion courante des meilleurs experts bourguignons.

Vins rouges de la Côte de Nuits

COMMUNE OU TERROIR	COTATION

Fixin

Les Hervelets	*Très bon*
Clos du Chapitre	—
Clos de la Perrière	—
Les Arvelets	—

Gevrey-Chambertin

CHAMBERTIN	*Très grand*
CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE	—
LATRICIÈRES	*Grand*
MAZIS	—
CHARMES	—
MAZOYÈRES	—
GRIOTTE	—
RUCHOTTES	—
CHAPELLE	—
Clos Saint-Jacques	—

Morey-Saint-Denis

BONNES-MARES	*Très grand*
CLOS DE TART	*grand*
CLOS DE LA ROCHE	*Très bon*
CLOS SAINT-DENIS	—
Clos des Lambrays	—

Chambolle-Musigny

MUSIGNY	*Très grand*
BONNES MARES	—
Les Amoureuses	*Très bon*
Les Charmes	—

Vougeot

CLOS DE VOUGEOT	*Très grand*

Flagey-Échezeaux

GRANDS-ECHEZEAUX	*Très grand*
ECHEZEAUX	*Très bon*

Vosne-Romanée

ROMANÉE-CONTI	*Très grand*
LA TACHE	—
ROMANÉE-SAINT-VIVANT	—
RICHEBOURG	—
ROMANÉE	*Grand*
La Grande-Rue	*Très bon*
Les Malconsorts	*Très bon*
Les Suchots	—
Les Beaux-Monts	—

Nuits Saint-Georges

Les Saint-Georges	*Grand*
Les Cailles	—
Clos des Corvées	—
Les Vaucrains	—
Les Pruliers	—
Les Poirets	—
Aux Thorey	—
Aux Boudots	—
Aux Cras	—
Aux Murgers	—
La Richemone	*Très bon*

Vins rouges de la Côte de Beaune

Aloxe-Corton

Corton-Clos du Roi	*Très grand*
CORTON	—
Les Renardes	—
Les Perrières	*Grand*
Les Maréchaudes	—

Pernand-Vergelesses

Ile des Vergelesses	*Très grand*

Savigny-lès-Beaune

Les Marconnets	*Très grand*
Les Lavières	*Grand*
Les Jarrons	—
Aux Vergelesses	*Bon*

Beaune

Grèves	*Très grand*
Fèves	—
Les Cras	—
Champimonts	—
Marconnets	—
Les Bressandes	*Grand*
Clos de la Mousse	—
Clos des Mouches	—
Les Cent-Vignes	—
Toussaints	—
Les Avaux	*Très bon*
Aigrots	—
Clos du Roi	—
Les Theurons	—
Les Sizies	—

Pommard

Rugiens	*Grand*
Épenots	—
Les Pèzerolles	*Très bou*
Clos Blanc	—
Les Chaponières	—

Les Chanlins-Bas	—
La Platière	—
Les Argillières	—

Volnay

Clos des Ducs	*Grand*
Caillerets	—
Champans	—
Fremiets	*Très bon*
Clos Chevret	—

Meursault

Les Santenots	*Très grand*

Auxey

Les Duresses	*Grand*
Le Val	*bon*

Chassagne-Montrachet

La Boudriotte	*Grand*
Clos Saint-Jean	—
La Maltroie (ou Maltroye)	—
Clos Morgeot	—

Vins blancs de la Côte de Nuits

Chambolle-Musigny

Musigny Blanc	*Très grand*

Vougeot

Clos Blanc-de-Vougeot	*Grand*

Nuits St-Georges

La Perrière	*Bon*

Vins blancs de la Côte de Beaune

Aloxe-Corton

CORTON-CHARLEMAGNE	*Très grand*

Beaune

Clos des Mouches	*Très bon*

Meursault

Perrières	*Grand*
Genevrières	—
Charmes-dessus	—
La Pièce-sous-le-Bois	*Très bon*
Sous-Blagny	—
Goutte-d'Or	*Bon*

Puligny-Montrachet

MONTRACHET	*Très grand*
CHEVALIER-MONTRACHET	*Très grand*
BATARD-MONTRACHET	—
BIENVENUES-BATARD-MONTRACHET	—
Les Folatières	—
Les Combettes	*Grand*
Les Chalermeaux	—
Le Cailleret	—
Clavoillon	*Très bon*
Les Pucelles	—
Champ-Canet	—
La Garenne	—

Chassagne-Montrachet

MONTRACHET	*Très grand*
BATARD-MONTRACHET	—
CRIOTS-BATARD-MONTRACHET	—
Les Ruchottes	*Grand*
Cailleret	—
Morgeot	—

Les Neuf grands crus du Beaujolais

Brouilly
Chénas
Chiroubles
Côtes de Brouilly
Fleurie
Juliénas
Morgon
Moulin-à-Vent
St-Amour

Les Chablis grands crus

Blanchots
Les Clos
Valmur
Grenouilles
Vaudésir
Preuses
Bougros
La Moutonne (maintenant inclus dans Vaudésir)

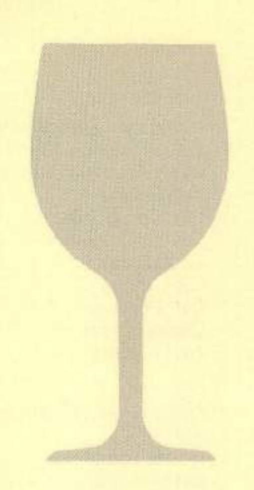
Les meilleurs des Chablis premiers crus

Ces vignobles, situés sur la rive droite du Serein, reçoivent le maximum de soleil et produisent les meilleurs Chablis Premier Cru.

Chapelot
Côte de Fontenay
Fourchaume
Monts-de-Milieu
Montée-de-Tonnerre
Vaucoupin
Vaulorent

Les verres

D'après les connaisseurs, le meilleur verre à vin est celui qui met en valeur la saveur et la teinte du liquide. Le plus généralement recommandé doit être : 1) à pied, afin que la chaleur de la main n'intervienne pas dans la température ambiante et l'arôme; 2) blanc et transparent, pour que l'on puisse contempler la vraie couleur du vin et sa limpidité; 3) en forme de tulipe, à ouverture légèrement rétrécie, afin de faciliter la concentration des parfums; et 4) assez vaste, pour qu'il ne soit jamais nécessaire de le remplir à ras bord et qu'il reste un espace vide pour percevoir l'arôme. Ce type de verre et d'autres réservés à des usages particuliers sont représentés schématiquement sur ces pages.





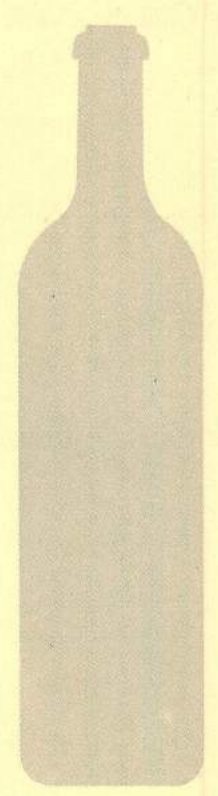


VERRES A TOUS USAGES

La tendance est en faveur de ce type de verre, dont on voit ici trois genres. Le premier, de 3 dl environ, est le mieux pour un ménage qui ne possède qu'un service de verres à vin. Le verre de 2,7 dl, au centre, convient pour le vin rouge, blanc ou rosé, quand on ne sert qu'un vin. Si l'on en sert deux, le premier et le troisième verre vont bien ensemble. La capacité du premier verre permet de faire tourner le vin rouge pour en dégager le bouquet; le troisième, d'une contenance de 2,5 dl, convient surtout au vin blanc.

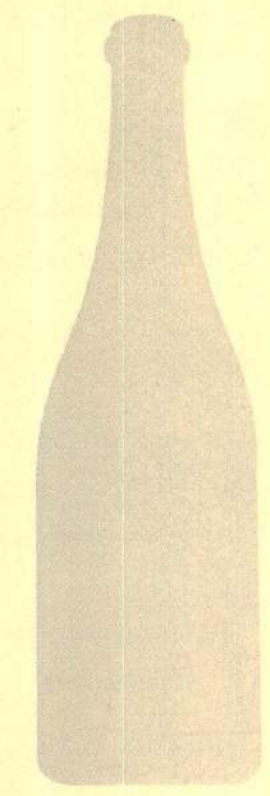
Les bouteilles

On peut souvent préciser l'origine et le type d'un vin d'après la forme et la couleur de la bouteille. Mais, attention : les formes qui permettent d'identifier les vins européens les plus connus peuvent aussi servir pour des vins de qualité inférieure. Par exemple, la bouteille aux épaules hautes et aux flancs verticaux, représentée ci-contre, a été rendue célèbre par les négociants bordelais, et c'est maintenant la forme la plus commune, en usage dans presque tous les pays vinicoles — et parfois pour des vins qui n'ont rien de commun avec le bordeaux. Il reste que, dans bien des cas, la forme de la bouteille est un guide approximatif.



BORDEAUX

Une vraie bouteille à bordeaux contient 75 cl, soit à peu près six verres. Le verre est de couleur verte pour le vin rouge, blanche pour le vin blanc.



BOURGOGNE

Cette bouteille de 75 cl sert à tous les bourgognes, à la plupart des vins du Rhône, à beaucoup de vins italiens et américains.

RHIN ET MOSELLE

Ce verre à long pied fut conçu et fabriqué en Rhénanie, célèbre depuis longtemps par ses verreries.



XÉRÈS

Un vin assez alcoolique comme le xérès *(jerez)* est à servir dans des verres d'environ 1 dl, dont l'ouverture est juste assez large pour qu'on puisse percevoir le bouquet.



COGNAC - LIQUEURS

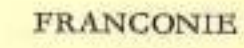
Le petit verre de 2 à 3 dl servant au cognac renforce aussi l'arôme de liqueurs comme la Bénédictine, le Grand Marnier et la Chartreuse.



CHAMPAGNE

Une flûte étroite retient mieux et fait aussi mieux scintiller les bulles caractéristiques du champagne et des vins mousseux que les verres ordinaires à pied.



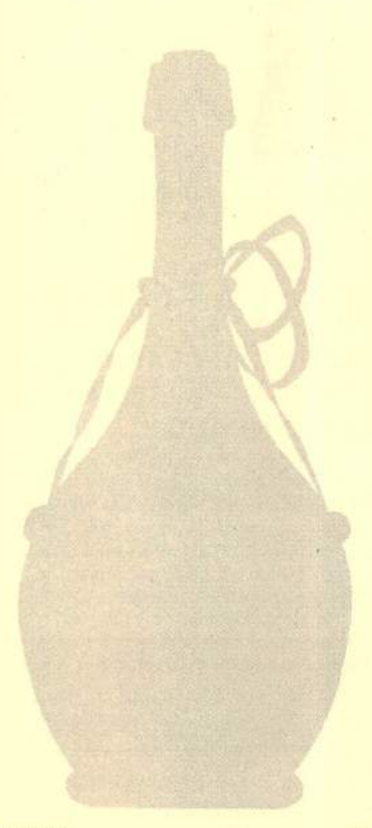


RHIN, MOSELLE, ALSACE

Cette haute et svelte bouteille de 72 cl, dérivée du style bourguignon, est brune pour la plupart des vins du Rhin mais verte pour les vins mosellans et alsaciens.

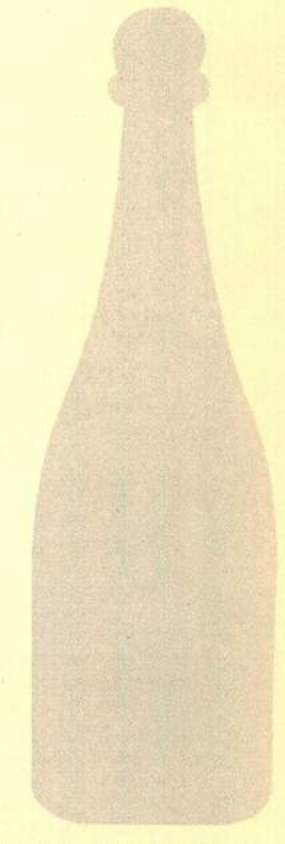
FRANCONIE

Semblable dans ses lignes aux anciens flacons égyptiens, cette bouteille trapue identifie d'ordinaire les vins allemands du Main et beaucoup de vins chiliens.



CHIANTI

Bien que les bouteilles italiennes puissent adopter toutes les formes, la plus connue est la fiasque clissée, de 90 cl, qui s'identifie avec la région de Chianti.



CHAMPAGNE - VINS MOUSSEUX

D'une forme qui nous est familière et de tailles diverses, les bouteilles de champagne et de vins mousseux sont en verre épais et leur bouchon est maintenu par un muselet en fil de fer, pour résister à la pression du vin.

Comment lire une étiquette

Pour un novice, le déploiement de noms étrangers ou peu familiers qui figurent sur les étiquettes a de quoi dérouter. Il y a cependant des formules communes à des familles de vin et qui peuvent vous aider à juger de leur nature et de leur qualité. Une masse surprenante d'informations inscrites sur les étiquettes obéit à des prescriptions légales. Un bon exemple en est « l'appellation contrôlée », qui apparaît sur les étiquettes françaises pour garantir que le vin est conforme aux normes légales de la région. En général, plus la superficie « contrôlée » est petite, plus la présomption de la qualité est grande. Ainsi, « l'appellation Pauillac contrôlée » *(ci-dessous)* nous donne l'assurance, puisque Pauillac est une bien petite ville, que ce vin est supérieur à un autre qui porterait simplement l'indication « appellation Bordeaux contrôlée », qui englobe toute une région vinicole.



LES VINS ROUGES D'ALSACE

L'Alsace est surtout connue pour ses grands vins blancs — Sylvaner, Traminer, Gewurztraminer et Riesling — mais il existe, à partir du cépage pinot noir fin, le cépage des grands bourgognes, d'excellents vins rouges, qui sont d'ailleurs plutôt rosés que rouges. Celui-ci provient de la vigne de M. Léon Beyer, maire de la ville d'Eguisheim et gourmet. Son pinot rouge, à boire très frais, accompagne avec bonheur la choucroute traditionnelle et les non moins traditionnelles « cochonnailles ». Il devient majestueux avec le munster, ce fromage parfumé, odorant et puissant que les Alsaciens dégustent avec des grains de cumin.



VIN DE BORDEAUX MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU

Le nom Château Latour indique que ce vin est un des meilleurs du Bordelais, car ce domaine figure dans les « Premiers Crus » de la classification de 1855 *(page 182)*. La mention « Mis en bouteilles au château » garantit que le vin a été produit et mis en bouteilles dans la propriété. A la différence de ces termes, régis par la loi, les mots « grand vin » n'ont pas de valeur légale; les deux dernières lignes donnent simplement le nom de la société du propriétaire.



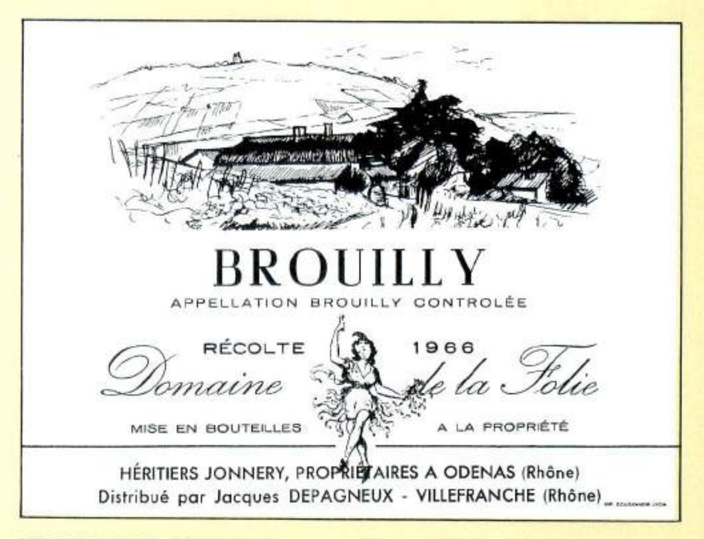
UN RIESLING YOUGOSLAVE

Cette étiquette nous révèle une partie de l'histoire politique de la Yougoslavie. Luttenberg est une petite ville slovène qui a été gouvernée plus longtemps par les Autrichiens que par les Yougoslaves. Voilà pourquoi ce vin, qui est maintenant yougoslave, a conservé son nom allemand, le plus connu. Ljutomersko-Ormoski Okolis nous dit clairement, cependant, que ce vin est récolté dans la région d'Okolis, dans le voisinage des villes de Ljutomer et d'Ormos, et qu'il n'est pas le produit d'un vignoble particulier.



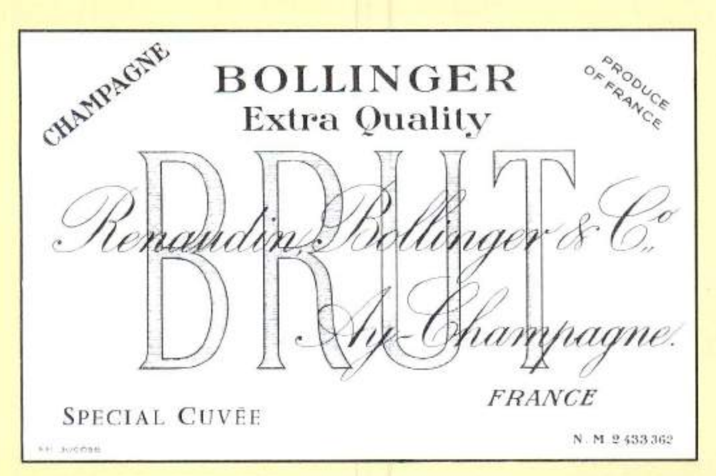
UN GRAVES ROUGE

Dans l'esprit de trop de consommateurs, les vins de Graves sont blancs et liquoreux. Mais les graves blancs peuvent être secs et parfaitement accompagner les huîtres. Les graves rouges jouissent également d'une excellente réputation. Sur la commune de Léognan, le domaine de Chevalier produit avec régularité des vins blancs et rouges très justement appréciés. Celui dont l'étiquette est reproduite ci-dessus est généreux, rond, assez gras et très bouqueté. Encore jeune, le millésime 1966 tient toutes ses promesses. Il fait merveille avec l'agneau de Pauillac, son voisin.



UN BEAUJOLAIS POPULAIRE

Brouilly est un des neuf grands crus du Beaujolais, tous désignés par des noms de commune et de qualité supérieure aux Beaujolais-Villages et aux Beaujolais *(page 185)*. Les mots « mise en bouteilles à la propriété » équivalent à « mise au domaine »; il s'agit ici du domaine de la Folie.



UN « GRAND » CHAMPAGNE

Les grandes marques de champagne se comptent sur les doigts. Bollinger en est une. Certaines ont voulu rivaliser avec Moët et Chandon, dont la cuvée spéciale baptisée Dom Pérignon a été, en 1942, une trouvaille remarquable. On sait que le champagne vieillit en bouteilles, mais non lorsque ces bouteilles sont « sur pointe » *(voir texte)* et non « dégorgées ». Bollinger a donc eu l'idée de garder ainsi le plus longtemps possible, dans les caves crayeuses et naturelles de Champagne, des cuvées âgées sans être vieilles et de les « dégorger » au moment de la mise sur le marché. Un papillon noir au-dessus de l'étiquette classique précise : « Bollinger R.D. », c'est-à-dire « récemment dégorgé ». Ainsi, un vin de 1959, dégorgé en 1969, est à la fois assis et stable, comme un vin adulte, et vif et jeune, comme un vin récemment mis en bouteilles.



UN VIN BLANC DE LA LOIRE

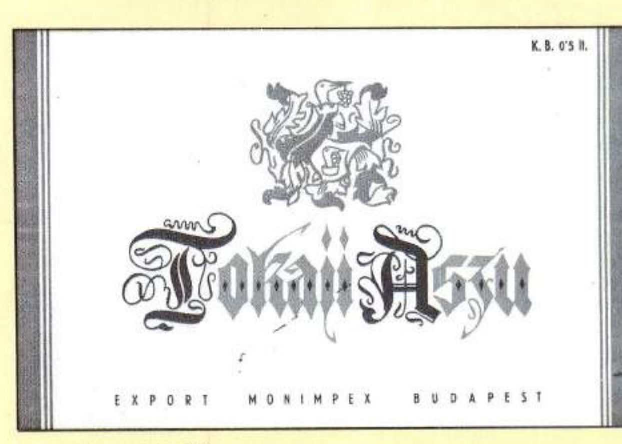
Le Pouilly-Fumé tire la première moitié de son nom du village d'origine, Pouilly-sur-Loire, l'autre moitié du nom local de son cépage, le Blanc Fumé, ou Sauvignon blanc. Le millésime, 1964, est indiqué sur une languette de papier, au-dessus de l'étiquette. Les vins de la Loire sont meilleurs quand on les boit jeunes.



UN RIESLING MIS EN BOUTEILLES A LA PROPRIÉTÉ

Ce vin allemand vient de la région Moselle-Sarre-Ruwer, de la ville de Wehlen et du domaine de Sonnenuhr. Bien que le cépage ne soit pas indiqué, les meilleurs vignobles de la Moselle sont plantés exclusivement en Riesling. *Auslese* (sélection) signifie que ce vin est fait à partir de grappes en surmaturation, par conséquent plus sucrées. *Original-Kellerabfüllung* (authentique mise en bouteilles dans nos chais) est une façon de dire que la mise en bouteilles a eu lieu à la propriété — ici de Joh. Jos. Prüm, et que le vin est celui du domaine, ou *Wachstum*. En droit allemand, un quelconque des trois termes ci-dessus garantit que le vin n'a pas été sucré de façon artificielle.





LE TOKAY HONGROIS

Comme l'étiquette le garantit, cette bouteille d'*Aszú* contient trois « puttonyos », qui, ajoutés à un « fût de gönc » de moût ordinaire décideront de la qualité de cet ardent vin blanc. Un Tokay de cinq ou six cuves est le plus noble et le plus coûteux des vins *Aszú*, mais la qualité à trois ou quatre cuves est la plus répandue sur le marché.



VINS DE PROVENCE

Dans l'esprit du consommateur, les vins de Provence sont des vins généralement rosés, légers, à boire frais. Mais il existe aussi des blancs et des rouges. La région d'Aix-en-Provence, les « Coteaux d'Aix », produit de tels vins, frais et fruités, vendus sous le sigle V.D.Q.S. (Vins Délimités de Qualité Supérieure).



UNE ÉTIQUETTE PERSONNELLE

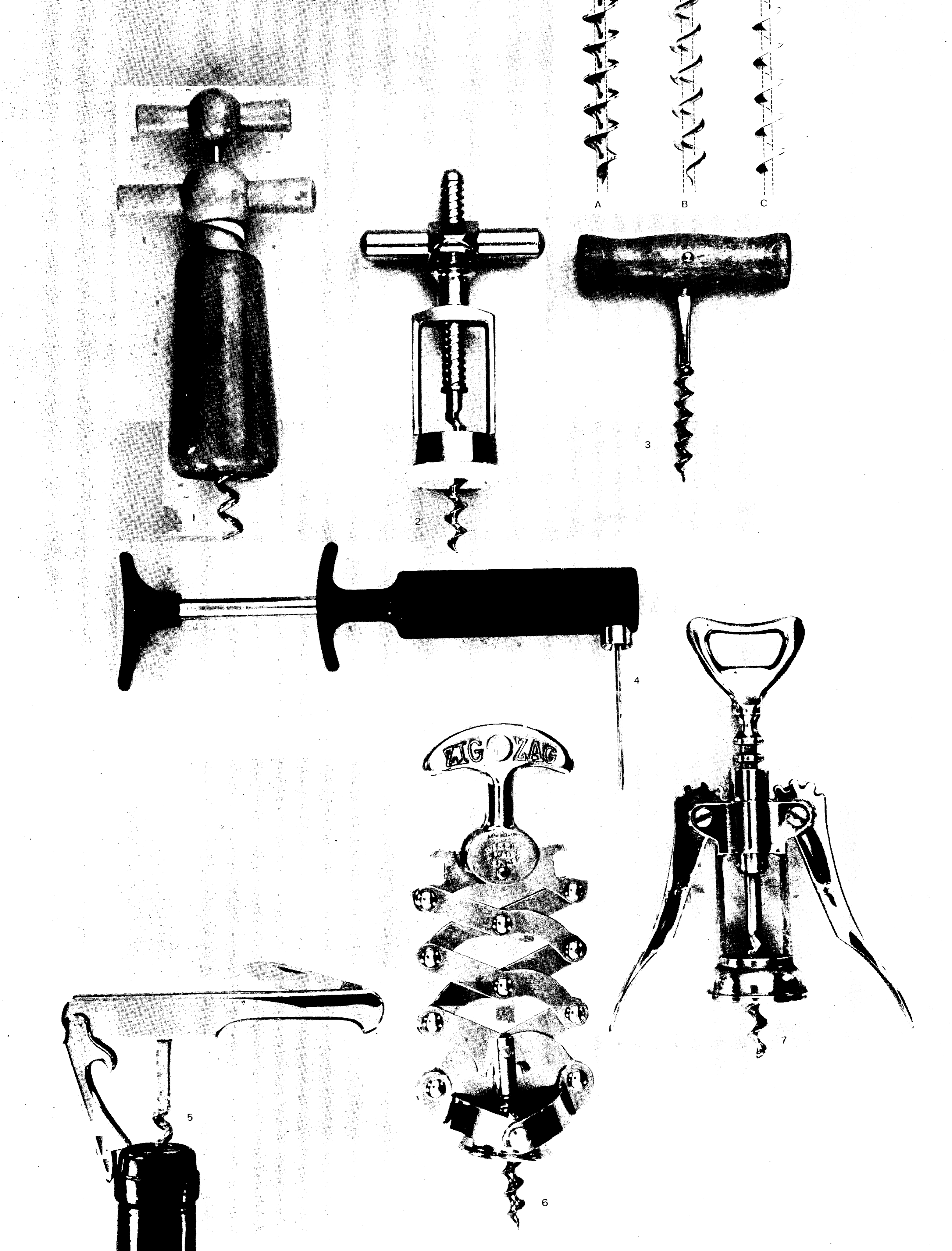
Pernand-Vergelesses est un petit village de la Côte de Beaune, près de la commune d'Aloxe-Corton. Ses vins blancs ont même droit, souvent, à l'appellation Corton et Corton-Charlemagne. Ses vins rouges ont de la fermeté, développant un bouquet de framboise et se conservant longtemps. Dans son *Dictionnaire des vins,* le docteur Debuigne dit : « Les vins rouges produits par le climat Ile des Vergelesses, lorsqu'ils proviennent d'un bon producteur, peuvent, dans les grandes années, se comparer aux meilleurs Cortons ». Quelques bons bistrots de Paris, dont les propriétaires sont des connaisseurs et vont se fournir sur place, auprès des meilleurs vignerons, ont leurs étiquettes personnelles.





UN CHIANTI D'ORIGINE

Parmi les nombreux vins appelés Chianti, le plus authentique, le plus digne de confiance, est le *Chianti classico,* produit dans une région délimitée de la Toscane, en Italie. Pour maintenir la réputation de leur vin, l'association locale des producteurs procède à l'examen des vins de ses membres (ici, le domaine de Nozzole) avant d'apposer son cachet sur les bouteilles. Ce cachet comporte un coq noir sur fond or dans un cercle rouge, qui porte le nom de l'association, Consorzio per la Difesa del Vino Tipico di Chianti.


A
B
C
1
2
3
4
ZIG ZAG
5
6
7

Le débouchage d'une bouteille

L'apparition du vin, dans la plupart des dîners, crée une douce euphorie d'anticipation. Mais la lutte avec un bouchon parfois traître peut vite changer cette euphorie en contrariété pour l'hôte et en léger amusement pour les invités. Pour éviter ces inconvénients, il vous faut un tire-bouchon digne de confiance — qui réponde à certaines exigences de construction et destiné au type de bouchon avec lequel vous êtes aux prises.

Le plus simple, le plus connu — mais pas toujours le plus sûr — est le vieux modèle, avec son manche horizontal fixé à une vis *(3, planche de gauche)*. Parmi les trois types de filet présentés par l'encart, en haut, celui du centre *(B)* est le plus efficace. Sa spirale ouverte, contrairement à celui dont l'axe central est en auge *(A)*, permet à chaque filet de s'enfoncer à plein dans le liège, aidant ainsi les spires à mieux s'agripper. En même temps, ses bords externes, qui sont ronds et non pas tranchants comme dans A et C, ne couperont pas le liège neuf, et ne l'émietteront pas s'il est vieux. Et, enfin, il y a assez de filets pour répartir également l'effort de traction dans la masse du bouchon (il doit y avoir au moins six filets et la spirale devrait compter six centimètres, ou mieux six et demi, de manière à traverser tout le bouchon et à amarrer une de ses spires contre la face inférieure).

Pour rendre l'extraction plus facile, beaucoup de tire-bouchons s'adjoignent le secours d'un effort de torsion, comme dans *(1)* et *(2)*. En *(1)*, la spirale est tournée par le moyen de la plus grande des barres transversales et le bouchon est extrait au moyen de la plus petite; en *(2)*, une seule barre transversale remplit les deux fonctions; le succès est particulièrement net dans le cas des bouchons secs ou relativement neufs. D'autres tire-bouchons, comme le *(5)*, le *(6)* et le *(7)*, font usage de la force d'un levier; le *(5)* est le modèle de poche, pliant, dont se servent les sommeliers; notez qu'il permet d'arracher aussi les capsules et qu'il est muni d'une lame pour couper l'étain ou le papier doré. Le numéro 6 augmente l'effort de traction par des leviers multiples, le numéro 7 est renforcé par deux leviers latéraux qu'on abaisse pour faire monter le bouchon.

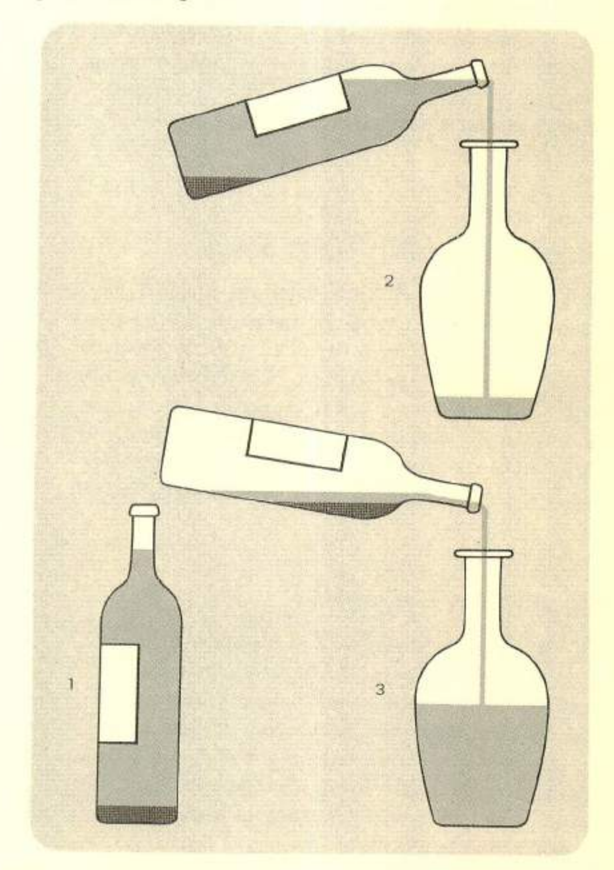
Un autre modèle encore *(4)* possède une aiguille creuse qui perce le bouchon et pénètre dans l'espace vide en dessous; quand l'air est refoulé dans cet espace par le piston, la pression accrue à l'intérieur expulse le bouchon — souvent avec le « paf » des bouteilles de champagne. Des modèles automatiques, actionnés par une cartouche à gaz remplaçable, opèrent de même. Ces extracteurs à pression sont les plus sûrs pour les vins de prix, dont le bouchon peut avoir dix ans ou plus et menacer de tomber en miettes sous l'attaque directe du tire-bouchon.

Le décantage d'un vin

Décanter le vin — le verser de sa bouteille d'origine dans un autre récipient avant de le servir — est recommandé en général pour deux raisons : 1) se débarrasser de ce sédiment, naturel mais troublant le vin, qu'on trouve dans le vin rouge après six à sept ans de bouteille; 2) améliorer à la fois le bouquet et le goût d'un jeune vin rouge. Le vin blanc n'a presque jamais besoin d'être décanté, quoiqu'il puisse aussi présenter un dépôt qui est d'ordinaire incolore, insipide et, comme celui du vin rouge, sans danger.

Avant d'être décantée, la bouteille devrait rester debout pendant deux heures au moins, ou mieux encore une journée, pour permettre au sédiment de se déposer *(1 sur le diagramme ci-dessous)*.

Pour décanter : d'abord déboucher la bouteille sans remuer le fond. Ensuite, ôter la coiffe du col et en nettoyer aussi bien l'intérieur que le bord du goulot. A ce moment, placez-vous de manière à mettre la bouteille devant une lumière ou sur un fond clair, pour voir nettement le dépôt. Saisissez fermement la bouteille, étiquette au-dessus, et versez lentement, d'un mouvement continu *(2)*. Quand le premier filet de lie approche du col *(3)*, relevez la bouteille. Il y aura peu de vin perdu, votre vin décanté sera clair et aura gardé son bouquet.



Concordance des vins et des mets

La question de savoir quel vin choisir pour accompagner tel plat intrigue nombre de personnes et en intimide certaines. A un extrême, se placent les vrais gourmets, à ce point soucieux des nuances dans les vins et les plats de leurs banquets qu'un comité spécial fait l'essai du menu entier, quelques jours à l'avance, pour s'assurer que chaque vin sera l'accompagnement exactement approprié à chaque plat. A l'autre extrême, se trouvent ceux qui, démocratiquement, prétendent que l'on peut associer n'importe quel vin à n'importe quel plat, pourvu qu'il leur convienne. Je n'y vois rien à redire, à condition que leurs invités partagent leurs goûts. Mais il est dommage de ne pas essayer les diverses associations traditionnelles de certains vins avec certains mets, afin de comprendre la raison pour laquelle tant de gens ont jugé bon de les marier.

Poissons et fruits de mer : à viande blanche, vin blanc

Bien que la règle ancienne, qui veut que l'on associe le vin blanc à la viande blanche et le vin rouge à la viande rouge, connaisse quelques exceptions notables, la plupart des gens la considèrent le plus souvent comme valable. Font en particulier exception les recettes où le poisson doit être cuit dans du vin rouge, auquel cas on le servira accompagné du même vin rouge. Mais le goût de la plupart des poissons communique au vin rouge une saveur quelque peu discordante. Inversement, pour la majorité d'entre nous, le rôti de bœuf ou les côtelettes d'agneau ont trop de saveur pour qu'un vin blanc puisse rivaliser avec eux alors que le vin rouge les complète parfaitement.

A aliments riches, riches bouquets

Un excellent critère du choix entre vin rouge et vin blanc réside dans la préparation même des plats : plus ceux-ci sont riches, plus le vin doit avoir de bouquet. Une simple grillade, par exemple, demande un vin blanc ou rouge plus léger que si elle est accompagnée d'une sauce riche. En règle générale, vous devez servir des vins blancs différents pour du poulet sauté à la crème, du poulet rôti ou un lunch de poulet froid *(page ci-contre)*.

Concordances régionales

Un autre principe commode sera d'associer un plat régional au vin du pays. Un bœuf bourguignon demande un Pommard ou un Nuits-St-Georges, qui sont les vins utilisés d'ordinaire pour le faire cuire; un plat de viande italien, accompagné d'une sauce tomate relevée, sera servi sans crainte d'erreur avec un Chianti ou un Valpolicella; un Rioja espagnol léger fera merveille avec la « paella ».

Les mets à éviter avec le vin

Il y a des aliments avec lesquels on ne doit pas servir de vin. Les plats au curry, ou très épicés, sont meilleurs accompagnés de bière. La sauce à la menthe et la « sauce cocktail », servies avec des plats variés, effacent le goût du vin. Le chocolat tend à dépouiller de leur arôme les vins doux de dessert. Les œufs communiquent d'ordinaire au vin un goût curieux (quoique l'omelette au fromage soit mise en valeur par un vin rouge ordinaire). La salade et les hors-d'œuvre dénaturent le vin, qui prend un goût de vinaigre.

Deux vins au cours d'un repas

Si vous avez l'intention de servir plus d'un vin, vous devez connaître certaines règles traditionnelles qui, une fois mises à l'épreuve, se vérifieront comme absolument logiques. Les voici : *le blanc passe avant le rouge ; le sec avant le doux ; le léger avant le corsé ; le jeune avant le vieux*. Elles sont fondées sur le postulat qu'un repas doit aller des vins les moins raffinés à ceux qui ont le plus d'arôme et de complexité, de sorte qu'on ne finisse pas en retombant dans le médiocre. Ainsi, il est correct de verser un vin blanc sec avec le premier service, mais il désappointera après un vin rouge plus riche. Les vins blancs de dessert, doux, font exception : ils doivent toujours être servis à la fin; placés avant des vins secs, ils feront paraître tout ce qui suit, blanc ou rouge, plat ou peut-être même amer, par comparaison. Si l'on admet que les vins doivent obéir à une gradation conduisant aux plus riches, un beaujolais devrait être servi avant un Pommard ou un bordeaux rouge de cru. Un assortiment de fromages, forts mais sans excès, venant après le plat principal et avant le dessert, est un excellent accompagnement pour un vin rouge exceptionnel, surtout si un vin rouge plus léger a été servi avec le plat principal. Servir deux vins, ou davantage, n'a certainement rien de très original ni de très difficile. Si l'on n'est que deux ou trois à table, il se pourrait bien que deux demi-bouteilles de vins différents soient plus appréciées qu'une bouteille entière d'un seul vin.

Champagne ou rosé

Une solution simple au problème du mariage des vins consiste à ne servir durant un repas que du champagne ou du vin rosé. Le champagne ajoutera certainement de la gaieté au dîner, mais on doit noter qu'il s'agit, après tout, d'un vin blanc léger; s'il n'était pas mousseux, il serait comparable au Chablis : il n'est donc pas l'accompagnement idéal de tous les plats. Le rosé est excellent avec les mets froids et il arrive qu'un rosé glacé soit un compagnon parfait pour une collation. Mais quiconque aime manger et boire, surtout s'il a pris la peine de combiner un bon repas, doit se montrer plus aventureux. Au restaurant, la solution logique, quand les plats principaux sont de poisson et de viande rouge, consiste à commander deux demi-bouteilles, une de blanc et une de rouge.

Le choix des crus

On trouvera ci-dessous un guide sommaire des associations traditionnelles les plus typiques de mets et de vins. Rappelez-vous cependant que si l'on vous suggère un bon bourgogne blanc comme un Chassagne-Montrachet ou un Meursault, vous pouvez aussi bien servir un Puligny-Montrachet, un Corton-Charlemagne ou un Pouilly-Fuissé; si l'on vous propose un Beaujolais-Villages, votre choix serait aussi heureux avec un « grand cru » tel que le Moulin-à-Vent ou plus simplement avec un Fleurie, ou un Juliénas. Si un bordeaux rouge est recommandé, vous pouvez en choisir un parmi les crus du Médoc, de Saint-Émilion, des Graves et de Pomerol; si un château grand cru vous paraît devoir accompagner une rare spécialité, vous aurez le choix entre plus d'une centaine de vins prestigieux.

HORS-D'ŒUVRE : Comme nous l'avons dit plus haut, la salade et les hors-d'œuvre ne sont pas favorables au vin, mais le fumet du pâté ou des tranches de quiche sera mis en valeur par un verre du vin que vous avez prévu pour accompagner le plat principal. Le pâté se marie agréablement aussi avec un Riesling, et une quiche lorraine va parfaitement, puisqu'elle en est proche voisine, avec un vin blanc d'Alsace.

POTAGE : Le vin est superflu surtout si le potage est à la crème. Dans les dîners gastronomiques, un consommé est souvent accompagné d'un xérès amontillado ou d'un madère.

POISSON : Préparé simplement, il demande un vin blanc léger — Pinot Chardonnay, Riesling, Petit Chablis, Moselle, Pouilly-Fuissé ou Pouilly-Fumé. Des poissons à chair plus dense, ou ceux que l'on prépare avec des sauces de haut goût exigent des vins blancs corsés, comme un Chassagne-Montrachet, un Meursault, un vin du Rhin allemand (mais pas un *Auslese*). Quand le poisson est gras, on préfère souvent le xérès sec au vin blanc. Pour les coquillages, le Chablis est de tradition, surtout avec les huîtres, mais tout vin blanc sec — muscadet, soave, Sylvaner, Pinot Chardonnay — sera toujours un associé agréable.

PORC ET VEAU : Des vins blancs, Riesling, par exemple, ou Graves, soutiennent bien ces viandes blanches. Si vous le désirez, vous pouvez servir aussi bien un rouge léger — Beaujolais-Villages, Zinfandel ou Bardolino. Des charcuteries de haut goût comme en Alsace ou en Allemagne, doivent s'accompagner de Riesling ou de vin du Rhin.

POULET ET AUTRES VOLAILLES : Rouges ou blancs, légers ou corsés, tous les vins vont avec la volaille, le choix dépendant de la préparation et de la nature grasse ou maigre de la viande. Par exemple, le coq au vin doit être servi accompagné du vin dans lequel il a cuit. Une oie s'associe bien avec un Gewürztraminer ou un vin allemand. Un bon bordeaux rouge met très fortement en valeur le poulet et le canard rôtis; le poulet en sauce riche demande un bourgogne blanc, comme le Corton-Charlemagne ou le Meursault; avec le poulet froid, on choisira un rosé glacé, un muscadet, un vin de la Moselle.

BŒUF ET AGNEAU : Préparées simplement, ces viandes sont meilleures avec des rouges délicats de bordeaux ou bourgogne; s'il s'agit de morceaux de choix, l'accompagnement le plus approprié sera un cru classé du Médoc ou de Saint-Emilion, ou encore un grand cru de Bourgogne. Les ragoûts, s'ils ne sont pas faits au vin, se servent avec un bon beaujolais, un rouge léger des Graves ou un Cabernet-Sauvignon.

JAMBON : Certains l'aiment avec un vin rouge léger, Mâcon ou Bourgogne (par exemple un Volnay) surtout si le jambon est cuit simplement et discrètement assaisonné. (Avec du jambon assorti d'une garniture sucrée, comme de l'ananas — *voir, dans la même collection, la Cuisine américaine* — un rosé glacé sera agréable.)

GIBIER : Du gibier au fumet délicat, comme le faisan et la caille, a pour complément parfait un vin rouge léger : un Volnay ou un bordeaux — une mise au château, espérons-le. Les fumets accentués, comme dans la venaison ou le canard sauvage, exigent un vin généreux — un grand bourgogne, comme les Pommard, Corton, Bonnes Mares, Musigny ou, moins coûteux mais riche de sève, un vin du Rhône comme le Châteauneuf-du-Pape.

FROMAGE : Parmi les différentes variétés de fromages, il y en a qui se prêtent admirablement à toute espèce de vin. Si vous utilisez le plateau de fromages pour terminer la bouteille de vin blanc du plat principal, choisissez un fromage doux, comme un *fontina* ou un Havarti. Le plus souvent, le fromage accompagne le vin rouge, parce que celui-ci est franc de goût et qu'il est placé lui aussi en fin de repas. Notez toutefois que les fromages puissants, comme le roquefort ou le Liederkranz, tendent à submerger l'arôme délicat d'un grand médoc ou d'un vieux bourgogne; en fait, nombre de gens estiment que ces fromages forts ne s'accommodent d'aucun vin.

DESSERT : Avec un soufflé, un gâteau ou des fruits frais (à l'exception des agrumes, très acides), un vin moelleux est le plus indiqué; dans cette catégorie entrent le sauternes, le madère de dessert (bual ou malmsey), le xérès crème, les vins du Rhin comme le Spätlese et l'Auslese. Vous pouvez aussi servir du champagne, mais en choisissant l'extra dry de préférence au brut, qui est ce qui existe de plus sec, et qui pourrait paraître un peu dur, avec un dessert riche en sucre. Quant au porto, conservez-le pour un peu plus tard; c'est l'accompagnement parfait des noix et des autres fruits secs, que l'on grignote après le repas, à moins que vous ne le préfériez en apéritif.

Soirées de dégustation

Parvenir à connaître suffisamment les vins pour avoir des préférences et s'y tenir, peut vous paraître une ambition redoutable si vous êtes profane. Cependant, l'acquisition des connaissances ndispensables peut se faire très agréablement depuis que la dégustation à la manière des professionnels se pratique à domicile. Des soirées de dégustation, qui sont aussi des réunions d'information organisées dans la salle de séjour ou le jardin d'un ami, sont une pratique aussi commode pour le néophyte qu'amusante pour le connaisseur.

L'appréciation des vins

Tout comme les professionnels, les amateurs doivent fonder leur appréciation sur trois critères : 1) la vue, 2) l'odorat, 3) le goût. Prenez d'abord le verre par le pied, levez-le pour examiner son contenu par transparence et juger ainsi de sa couleur et de sa luminosité; un beaujolais, par exemple, doit être d'une teinte pourpre profond, un vieux bordeaux sera rouge brique, un vieux bourgogne sera légèrement ambré sur les bords. Tous les vins doivent être d'une limpidité parfaite quand on les tient dans la lumière. Tout nuage floconneux peut dénoncer une « maladie », due peut-être à un changement de température brusque ou excessif. Après avoir pris note de l'apparence, faites tourner doucement le vin pendant un instant : pour dégager le bouquet par évaporation. Ensuite, respirez-le franchement. D'abord, votre opinion se bornera à constater que l'odeur est plus ou moins agréable; mais vous apprendrez vite à distinguer le parfum de fleur du vin de la Moselle du bouquet plus intense et plus complexe d'un grand bourgogne. Apprendre à apprécier le bouquet est vital, car le goût tient, pour une part plus grande que l'on ne croit, aux sensations de l'odorat. Finalement, vous voilà prêt à prendre une petite gorgée de vin. A l'exemple du dégustateur professionnel, laissez le vin demeurer un instant dans votre bouche et bien humecter la langue; ainsi vous isolerez mieux les saveurs variées contenues dans le vin. A ce moment, le professionnel crache le vin pour continuer son travail, mais, puisque cette réunion chez soi est une occasion de se rencontrer, vous ne vous refuserez pas à l'avaler joyeusement.
Quand vous aurez pleinement dégusté un vin, vous inscrirez vos observations sur une fiche où l'on a, non seulement réservé l'espace nécessaire à vos notations, mais mentionné l'énumération des vins servis, leur millésime et, si possible, un renseignement ou deux à leur sujet *(page ci-contre)*.

Le vocabulaire de l'œnophile

Voici quelques termes d'usage général, qui vous aideront à définir le goût :
Acidité — Aigreur qui peut plaire, qui donne au vin de la fraîcheur, de la vivacité, particulièrement agréable dans un vin blanc. L'excès, naturellement, peut faire sûrir le vin et lui donner un goût de vinaigre.
Âpre — S'applique à un vin rude, trop jeune, ou trop chargé en tanin.
Bouquet — Combinaison de tous les arômes et parfums qu'un vin développe à mesure que s'oxydent l'alcool et les acides volatils.
Corsé — Qualité d'un grand bourgogne, rouge ou blanc; il a de la consistance, il a « de la mâche ». En contraste le muscadet est léger de corps.
Épicé — Sert à désigner un certain arôme, ou un goût piquant, que l'on trouve souvent dans un vin blanc d'Alsace ou du Palatinat.
Mœlleux — « Doux », sentant le fruit mûr, souvent légèrement sucré.
Tanin — Sa présence rétracte les muqueuses; elle est particulièrement sensible dans les bordeaux rouges. Ce n'est pas un défaut; cela signifie simplement que le vin a été débouché trop tôt pour qu'il ait eu le temps de se faire.
Vivacité — Parfum frais et saveur que l'on trouve d'ordinaire dans les jeunes vins blancs, les rosés et beaucoup de vins rouges légers. Ils peuvent perdre cet agrément et leur arôme au bout de trois à quatre ans; on les dit alors « fatigués », mous.

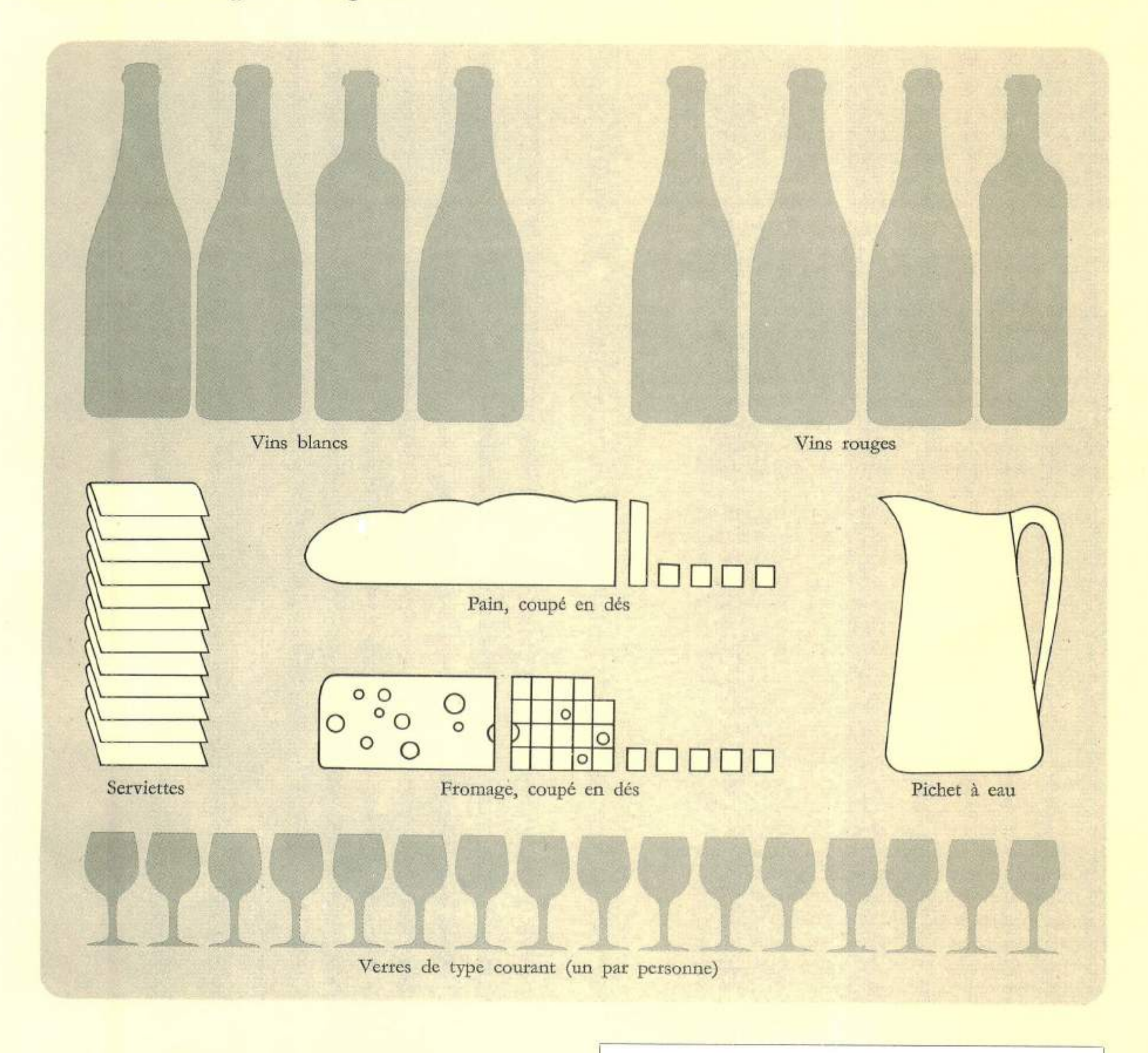
Ordre de la dégustation

L'ordre habituel est le blanc avant le rouge et, dans chaque groupe, le vin léger avant le vin corsé. Le nombre maximum de vins que l'on peut déguster sans désagrément et avec plaisir dans une de nos réunions est de huit. Ils peuvent être d'un pays ou de plusieurs — ou d'une seule région du même pays si vous êtes bon expert. Nous suggérons ici, pour commencer, la dégustation de huit vins français, par exemple ceux de la page ci-contre.

Les préparatifs

La méthode empirique en usage pour la quantité de vin à prévoir pour une séance de dégustation est de compter une demi-bouteille, tous vins compris, par personne. La quantité moyenne que l'on sert pour un essai n'est que de 3 à 6 cl; pour un vin de dessert ou un apéritif, 3 cl sont ce qui convient. Les vins blancs et les rosés doivent être refroidis; deux heures dans le réfrigérateur suffisent largement (méfiez-vous du freezer pour refroidir vite : la bouteille peut casser). Les vins rouges doivent être débouchés pour « respirer », pendant une heure s'ils sont encore jeunes, une demi-heure s'ils sont déjà vieux. Pour la place à prévoir, vous devez compter assez d'espace autour de la table pour que les invités puissent se mouvoir à l'aise *(diagramme ci-contre)*.
Disposez les vins dans l'ordre de la dégustation. Un verre par personne suffit; un pichet d'eau et des serviettes seront placés de manière à permettre aux invités de rincer et d'essuyer leur verre entre chaque dégustation; il devrait y avoir aussi deux grands bassins — l'un pour l'eau et pour le vin jugé indésirable, l'autre pour les serviettes usagées. En outre, il est très recommandé — et même nécessaire — de mettre du pain, ou des biscuits à apéritif, et du fromage doux à la disposition des invités, qui seront heureux de les grignoter : ils effaceront le goût du vin et prépareront ainsi la voie à l'examen suivant. Si la réunion a lieu l'après-midi, la meilleure conclusion sera un gâteau et un café.

Schéma d'un buffet de dégustation



Suggestions pour la dégustation de vins français

BLANCS

1. Un Pouilly-Fumé ou un sancerre, Loire
2. Un Chablis ou un Pouilly-Fuissé, Bourgogne
3. Un graves, Bordeaux
4. Un Chassagne-Montrachet ou un Meursault, Côte de Beaune

ROUGES

1. Un beaujolais grand cru, comme un Moulin-à-Vent
2. Un Châteauneuf-du-Pape, Rhône
3. Un bordeaux (mise au château), comme un Médoc ou un Saint-Émilion
4. Un bourgogne, comme un Pommard, un Nuits-St-Georges ou un Volnay

Programme de dégustation

NOM DU VIN

APPRÉCIATION

COTE (1 A 10)

NOM DU VIN

APPRÉCIATION

COTE (1 A 10)

NOM DU VIN

APPRÉCIATION

COTE (1 A 10)

NOM DU VIN

APPRÉCIATION

COTE (1 A 10)

Comment constituer sa cave

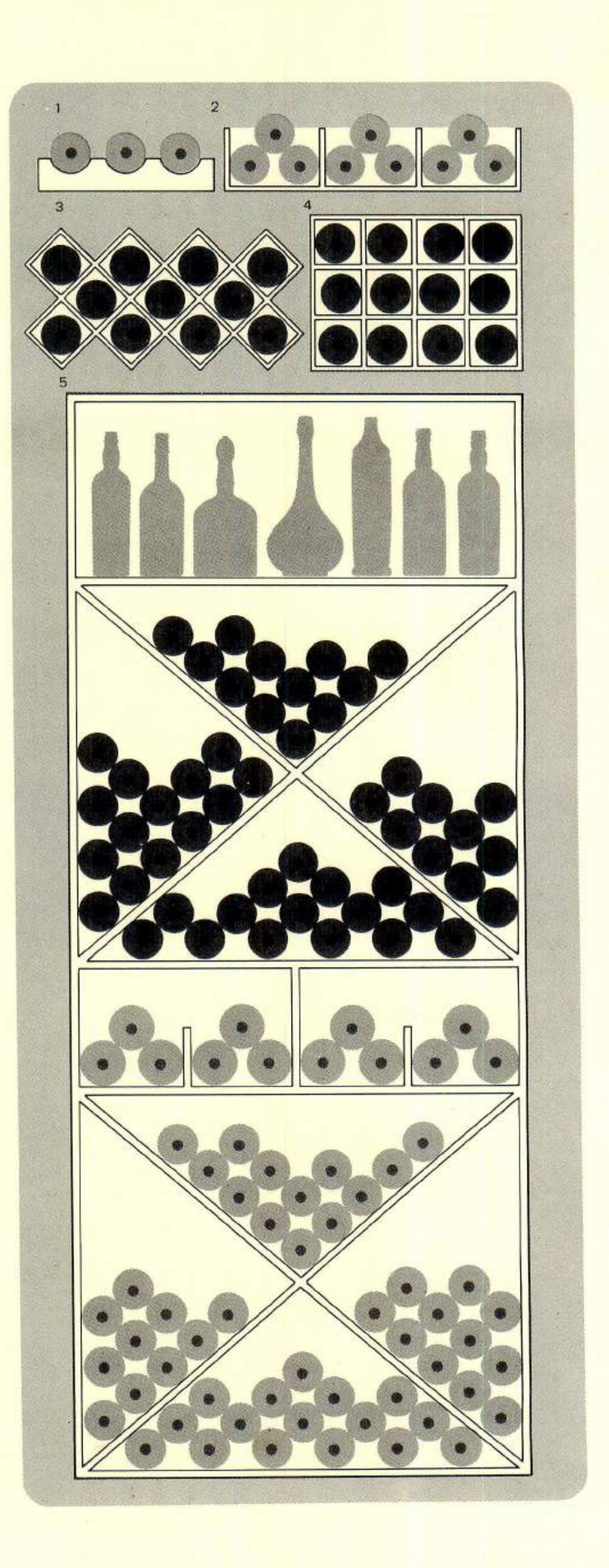
Si vous aimez le vin, vous trouverez certainement très avantageux et très agréable de vous constituer une cave, ou une « œnothèque », quelque part chez vous. Cette cave vous permettra d'avoir sous la main, à n'importe quel moment, le vin de votre choix et d'y accéder facilement et rapidement. Vous pourrez également établir une liste, comportant tout un assortiment de vins que vous achèterez à loisir, profitant ainsi des meilleurs prix. Enfin, les vins rouges de cru doivent « se reposer » quelques jours après leur transport, ce qu'ils pourront aisément faire dans une cave. Vous pouvez commencer avec un nombre de bouteilles variant de 6 à 10, pas davantage : il suffit de connaître un commerçant dont l'assortiment est suffisamment varié. Choisissez des bouteilles de prix différents, en prenant conseil du commerçant, puis... lancez-vous dans cette belle et passionnante aventure que connaît tout œnophile néophyte.

Pour que votre cave ait toutes les chances d'être une réussite, quelles que soient ses dimensions, trois facteurs doivent être pris en ligne de compte : la température, l'obscurité, le calme. Dans les conditions idéales, la température devrait être constante et demeurer entre 10 et 14°; à plus de 20°, le vin vieillira trop vite. La lumière trop vive nuit au goût du vin et le dessèche. Les trépidations de la rue sont nuisibles : les vibrations remuent la lie et gâtent le bouquet.

Un sous-sol, une salle climatisée gardent suffisamment la fraîcheur pour assurer la conservation du vin. Si vous voulez tirer tout le parti possible d'un local ordinaire, tâchez d'en choisir un où la lumière solaire n'a pas accès. Disposez les bouteilles, selon leur forme, de bas en haut, comme sur le grand diagramme ci-contre (5). Comme les vins blancs atteignent leur maturité plus vite que les rouges, ils doivent être placés en bas, là où l'air frais les conservera mieux. Au-dessus, on place les champagnes, les rosés; les vins rouges, que l'on sert d'ordinaire à la température de la salle à manger, seront, naturellement, à la partie supérieure.

Les bouteilles de vins de table doivent être couchées de façon que le vin baigne le bouchon. Sinon, le bouchon séchera, rétrécira et laissera entrer l'air qui altérera le vin (les vins de liqueur, comme le *jerez* et le porto, les apéritifs, le cognac et les eaux-de-vie ne sont pas affectés par l'air, sinon par l'évaporation, et peuvent rester debout en haut du casier à vin *(voir diagramme)* ou dans un bar).

Pour un novice, un casier facile à ranger est le type simple, à encoches, que l'on voit à droite (1). Le casier en bois à côté (2), qui contient deux rangées de bouteilles, peut être construit par un bricoleur : ses petits et nombreux compartiments distribuent les vins par types, origines et même par millésimes (les amateurs expérimentés veulent de telles séparations et, souvent, apposent des étiquettes sur chaque compartiment). On trouve dans le commerce des casiers de dimensions variées et aménagés pour la superposition de huit à cent bouteilles. En fait, leur dessin géométrique est souvent utilisé à titre décoratif dans une salle à manger ou dans une chambre d'étudiant, où on peut soit en faire un meuble indépendant, soit en orner les murs.



Comment se monter une cave, selon trois experts

Les suggestions qui suivent ont été faites par des experts de France, Allemagne et Grande-Bretagne pour des budgets moyens (en prenant en considération les événements exceptionnels que constituent les fêtes de famille) et en fonction des ressources des commerçants dans chacun des trois pays considérés. Ces trois experts nous ont servi de conseillers pour chacune des éditions européennes de la collection *la Cuisine à travers le monde*. Pour le présent ouvrage, Robert J. Courtine recommande un assortiment de vins français qui répondent aux goûts de ses compatriotes; Holger Hofmann nous propose un choix destiné à ses concitoyens allemands et Margaret Costa, aprés avoir passé en revue les vignobles du continent, dresse une liste des vins qu'il est facile de se procurer dans les Iles Britanniques et dans la plupart des pays du Commonwealth. Nos lecteurs pourront trouver un élément d'intérêt supplémentaire dans la comparaison des goûts nationaux... et il est toujours possible de traverser les frontières et de faire l'essai des sélections du pays voisin.

ROBERT J. COURTINE

Pour le courant :

(Vins en petits fûts de 114 à 136 litres ou en bouteilles, selon les régions)

BLANCS :

Menu Pineau de la Coopérative d'Oisly (Loir-et-Cher)
Vin vert du Roussillon
Gros-Plant nantais

ROUGES :

Marcillac (Aveyron); Neuville-Poitou
Côteaux d'Aix (Château Lacoste)

Petits vins pour grands repas :

(en bouteilles)

BLANCS :

Ferme Blanche (Cassis)
Muscadet de Sèvres et Maine
Pouilly-Chasselas

ROSÉ :

Irancy

ROUGES :

Beaujolais-Villages de l'année
Arbin (Savoie); Bourgueil de l'année

BOURGOGNES BLANCS :

Puligny-Montrachet 1964; Corton-Charlemagne 1964

BOURGOGNES ROUGES :

Hospices de Beaune 1961 (que l'on remplacera par des 1964)
Corton 1966
Santenay 1966

BORDEAUX BLANCS :

Domaine de Chevalier (Graves) 1961
Château Climens (Sauternes) 1947 (que l'on remplacera par du 1955)

BORDEAUX ROUGES :

Haut-Brion 1959 et 1964
Cheval Blanc 1964
Pétrus 1964; Domaine de Chevalier 1966

CHAMPAGNES :

Bollinger R.D. 1959 (dégorgé en 1968)
Crémant de Cramant Mumm
et quelques bouteilles millésimées
Cuvée Royale Charles Heidsieck 1964
Cuvée Florens-Louis de Piper Heidsieck
Dom Pérignon de chez Moët et Chandon.

VINS DE COLLECTION :

Quelques bouteilles à titre documentaire de :
Château Chalon (Arbois) 1947; Vouvray 1947; Coulée de Serrant (Anjou) 1947
Château Grillet (vallée du Rhône) 1952

HOLGER HOFMANN

Pour le courant :

BLANCS :

Dienheimer Kandelweg, natur Originalabfüllung Weingut Wilhelm Heess
Oppenheimer Goldberg, Sylvaner, natur Weingut der Stadt Oppenheim

ROUGES :

Côtes du Rhône, appellation contrôlée
Beaujolais, appellation contrôlée

ROSÉ :

Rosé d'Anjou

Pour les grands repas :

BLANCS :

Oppenheimer Krötenbrunnen,
Sylvaner und Siegerrebe Spätlese 1966,
Weingut Wilhelm Heess
Dienheimer Falkenberg-Hospitalwingert,
Kabinett 1966
Oppenheimer Sackträger,
Sylvaner-Spätlese 1964 et 1966,
Originalabfüllung,
Weingut der Stadt Oppenheim
Zeltinger Himmelreich, Spätlese 1966,
Wachstum Stefan Haubs-Müller
Wehlener Sonnenuhr,
Riesling Spätlese 1966,
Originalabfüllung
Winzergenossenchaft Wehlen

ROUGES :

Gundersheimer Rothengrube,
Spätlese natur 1966
Châteauneuf du Pape 1964,
Château Kirwan-Margaux 1962,
mis en bouteilles au château

Pour soirées de dégustation et grandes occasions :

BLANCS :

Dienheimer Güldenmorgen,
Sylvaner Auslese 1966,
Originalabfüllung
Weingut Wilhelm Heess
Oppenheimer Sackträger,
Riesling und Sylvaner Auslesen 1959 et 1964, Weingut der Stadt Oppenheim
Erdener Treppchen, Auslese 1959,
Originalabfüllung Weingut Jacobs
Château d'Yquem, Lur-Saluces,
Sauterne 1956

ROUGES :

Pommard 1966, Morin Père et Fils
Château Canteloup, grand cru classé, Bourgeois
St.-Estèphe, mis au domaine
Château Latour, mis au domaine 1960

MOUSSEUX ET CHAMPAGNE :

Quelques bouteilles de Henkell, Söhnlein, Matthäus Müller et Deinhard
Mumm, Cordon rouge brut

MARGARET COSTA

Quelques bons vins de tous les jours :

BLANCS :

Saumur blanc sec; Soave di Verona
« Riesling » de Hongrie
Beaujolais blanc, Domaine des Dimes

ROUGES :

« Cabernet » du Chili; Othello rouge de l'île de Chypre; Rouge de Carthage
Valpolicella d'Italie; Côtes du Ventoux

Quelques bons vins pour les réceptions de famille :

BLANCS :

Sylvaner,
Flambeau d'Alsace
Fendant du Valais, Pierrafeu (Suisse)
Cal Garcia Vinho Verde (Portugal)
Orlango Barossa « Riesling »
Ockfener Oberherrenberg, vin jeune

ROUGES :

Château de Ségriès, Lirac
Château Canon, La Gaffelière,
St.-Émilion; Château de Pez, St.-Estèphe
Savigny-les-Beaune, Vergelesses

ROSÉS :

Cendré de novembre,
Grand vin gris du Jura
Rosé des Côtes du Rhône
Verdichio Rosado, ou Charetto del Garda

Vins réservés pour les grandes occasions :

BLANCS :

La Roche aux Moines, Savennières
Vouvray, réserve Marc Brédif
Chablis, grand cru Vaudésir
Meursault Charmes, mis en bouteilles par Joseph Drouin
Riesling, réserve exceptionnelle de Hugel
Muscat, Les Amandiers, Dopff et Irion
Eilfingerberg, Sylvaner, Riesling,
Württembergische Hofkammerkellerei
Wehlener Sonnenuhr, Auslese
Kreuznacher Kahlenberg, Riesling, Spätlese
Niersteiner Ölberg, Riesling, feine Auslese, Edelgewächs, Gustav Gessert
Château Rieussec, Fargues, grand cru classé Sauternes
Château Filhot, grand cru classé Sauternes

ROUGES :

Chambertin, Clos de Bèze, mis en bouteilles au domaine Armand Rousseau
Corton, Maréchaude, Doudet
Naudin, méthode ancienne
Musigny Vieilles Vignes, domaine du Comte de Voguë
Château Malartic-Lagravière, cru classé Graves
Château Cheval Blanc, premier cru classé St.-Émilion
Château Palmer, grand cru classé Margaux
Château Léoville Las Cases, grand cru classé St. Julien
Château La Lagune, grand cru classé Médoc
Château Latour, premier grand cru classé Pauillac

CHAMPAGNES :

Bollinger NV, Lambert NV, en demi-bouteilles
Veuve Clicquot NV Riche
Mailly rosé
Krug, cuvée réservée
Mercier, cuvée spéciale
Roederer Cristal brut
Taittinger blanc de blancs

Au bar : techniques et équipement

Lorsque, en qualité de maître ou de maîtresse de maison, vous aurez l'occasion de recevoir, vous verrez qu'il est plus facile de tenir convenablement son rôle au bar en utilisant les techniques et le matériel appropriés à la préparation des cocktails. Voici quelques suggestions qui, par commodité, figurent également dans le Répertoire des recettes.

Les verres du bar

Cinq verres à cocktail sont représentés schématiquement à droite; les recettes qui figurent dans le Répertoire des recettes font appel à des verres appropriés. Ces dernières années, la tendance a été à l'adoption de verres d'une plus grande capacité. Cependant, un grand verre à cocktail a l'inconvénient de permettre à son contenu de se réchauffer, de perdre de son parfum, tandis que la glace fond et allonge le cocktail. Pour cette raison, certaines personnes préfèrent des verres à cocktail plus petits, quitte à se préparer un second cocktail qui conserve ainsi toute sa vigueur.

Glaçage et givrage des verres

Bien des « barmen » réfrigèrent les verres pour être certains que le cocktail sera bien glacé. Pour cela, il suffit de placer le verre au réfrigérateur pendant 30 minutes, ou au surgélateur pendant 5 minutes (10 minutes, si vous désirez que votre verre soit givré). Si le réfrigérateur n'est pas accessible, contentez-vous de remplir vos verres de cubes de glace, ou de glace pilée, pendant que vous préparerez votre cocktail; jetez ensuite la glace. Pour orner le bord supérieur de vos verres d'une couche de sucre, par exemple lorsque vous préparez un « Daiquiri », un cocktail au rhum, frottez intérieurement et extérieurement le bord du verre avec une peau de lime (à défaut, de citron). Trempez le bord du verre dans du sucre très fin et, au bout d'un instant, retirez le verre et tapotez-le pour faire tomber le sucre en excès. Pour le « Margarita », un cocktail irisé à base de tequila, frottez le bord du verre avec de la peau de lime (à défaut, de citron) et plongez-le dans du sel.

Jus de fruits et zestes

Autant que possible, utilisez des fruits frais pour parfumer les cocktails. On peut assouplir la peau de l'orange, du citron ou de la lime en roulant ces fruits sur une surface plane, tout en pesant dessus du plat de la main. On brise ainsi les fibres, ce qui facilite l'extraction du jus. En découpant le peau du citron ou de la lime, ayez bien soin de détacher cette peau de la membrane blanchâtre qui entoure le fruit; découpez de fines bandelettes d'environ trois centimètres sur un centimètre, donc faciles à tordre.

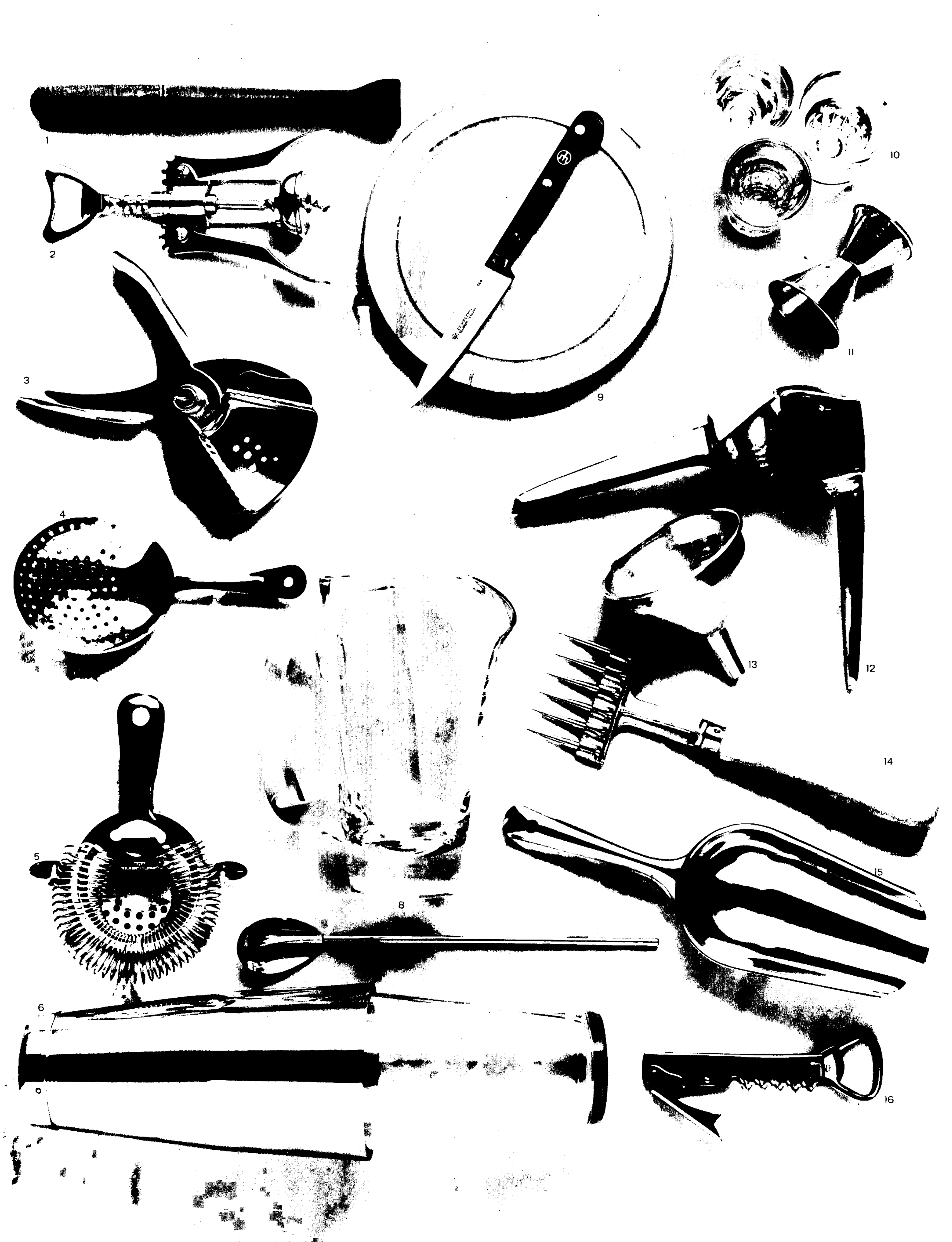
La préparation de la glace

N'utilisez que de la glace qui n'a pas été en contact avec les éléments contenus dans le réfrigérateur. La glace qui n'a pas été conservée dans un compartiment à glace ou qui a été maintenue à proximité de divers produits alimentaires peut s'imprégner d'un parfum désagréable. (Pour enlever ces odeurs, rincez votre glace dans de l'eau froide.) Pour les cocktails préparés dans les shakers, utilisez des glaçons en cubes, plutôt que de la glace pilée. Certaines recettes impliquent l'emploi de glace pilée; pour préparer de la glace pilée, utilisez un concasseur à glace, électrique ou mécanique, ou un mixer de cuisine équipé spécialement à cet effet. Vous pouvez aussi casser à coups de marteau des glaçons enveloppés dans une serviette ou dans une double épaisseur de tissu en matière plastique.



Le détail d'un équipement de bar que l'on voit sur la page ci-contre et dont les différents ustensiles sont énumérés ci-dessous donne une idée du grand nombre de gadgets utilisables. Un broyeur, par exemple, servira à écraser les morceaux de sucre et à les mélanger ensuite avec d'autres condiments. Différents modèles de tire-bouchon, presse-citrons, passoires mesures et ustensiles calibrés figurent sur la table, mais un de chaque vous suffira.

1 Broyeur
2 Tire-bouchon à double levier
3 Presse-citron
4 Passoire à mélange
5 Passoire à mélange
6 Shaker et verre à mélange
7 Cuiller de bar à long manche
8 Pichet à Martini ou à punch et agitateur
9 Planche à découper et couteau
10 Verres doseurs (« dés à coudre »)
11 Tasse-mesure
12 Presse-citron
13 Entonnoir
14 Concasseur, ou pic à glace
15 Cuiller à glace pilée
16 Tire-bouchon de sommelier


1
2
3
4
5
6
8
9
10
11
12
13
14
15
16

Glossaire

ABSINTHE : liqueur parfumée à la réglisse, composée de plantes aromatiques et très alcooliques, généralement au cognac. Comme elle contient des essences dangereuses d'absinthe, elle est interdite dans la plupart des pays.

ALCOOL : liquide incolore et volatil; élément toxique des boissons fermentées et distillées.

BOISSON ALCOOLIQUE : tout liquide buvable contenant une proportion quelconque d'alcool — de moins de 1 % à 80 %.

ALCOOL BLANC : eau-de-vie tirée de fruits autres que les raisins. Les eaux-de-vie sont blanches parce qu'elles n'ont pas vieilli dans des tonneaux.

ALE : boisson obtenue à partir de malt brassé et fermenté ou de malt et de céréales. Elle a plus de corps et d'amertume que la bière.

APÉRITIF : boisson que l'on sert avant le repas pour aiguiser l'appétit. Le vermouth est, avec d'autres vins aromatisés, l'apéritif le plus répandu.

APPELLATION CONTROLÉE : garantit que le vin est d'origine et répond aux standards du vignoble, de la commune ou de la région indiquée sur l'étiquette.

AQUAVIT (Scandinavie) : littéralement, eau-de-vie. Alcool de grains ou de pommes de terre, redistillé avec un aromate, généralement du cumin.

AROMATISÉ, VIN : vin additionné dans lequel on a fait macérer des herbes, des racines, des écorces et d'autres parties de plantes.

AUSLESE (allemand) : vin fait de grappes sélectionnées, vendangées tardivement *(Edelfäule)*.

BIÈRE : boisson faite de céréale maltée et fermentée; en Europe et aux États-Unis, avec de l'orge maltée et d'autres céréales aromatisées avec du houblon.

BEERENAUSLESE (allemand) : littéralement « sélection de baies ». Vin fait avec des grappes *Edelfäule* choisies une à une.

BITTERS : liqueurs de force alcoolique variable, aromatisées avec des racines, des écorces et des herbes. On les emploie dans des mélanges ou des apéritifs, des liqueurs ou des digestifs.

BLANC DE BLANCS : champagne fait avec des raisins blancs, exclusivement, de Chardonnay, plutôt que par un mélange de blancs et de noirs.

BLANC DE NOIRS : champagne fait entièrement d'un cépage de pinot noir.

BLENDED WHISKY : whisky fait d'au moins vingt pour cent de whisky pur malt, mélangé à d'autres whiskies ou des eaux-de-vie neutres, ou des deux, et mis en bouteilles à vingt degrés au moins.

BOCK (bière) : bière forte, noire et douce, brassée au printemps avec le résidu des cuves, juste avant de les nettoyer.

BOCKSBEUTEL (allemand) : bouteille trapue et à flancs plats.

BONDED OU BOTTLED IN BOND : whisky pur, de quatre ans d'âge au moins, mis en bouteilles à 50 degrés sous le contrôle du Service des Alcools du ministère des Finances américain.

BOUCHON (goût de) : mauvais goût dû à un bouchon de mauvaise qualité.

BOUQUET : arôme d'un vin, agréable à la fois à l'odorat et au goût.

BRUT : le plus sec des champagnes.

CAVES (mis en bouteilles dans nos) : n'a pas de sens réglemenraire, mais figure souvent sur les vins de coupage des négociants.

CHAMBRER : réchauffer un vin rouge qui vient de monter de la cave en le maintenant à la température de la pièce pendant une heure à peu près.

CHAPTALISATION : adjonction de sucre au moût avant sa fermentation; procédé soumis à des restrictions légales.

CHÂTEAU : nom traditionnel des domaines bordelais — bien que quelques-uns ne s'intitulent pas ainsi et que l'on connaisse des châteaux situés hors de la région de Bordeaux.

CIDRE : jus de pommes fermenté. En Espagne, en Angleterre, comme en France, une seconde fermentation produit un cidre mousseux. Aux États-Unis et en France, on distille le cidre pour en tirer un alcool nommé calvados ou *apple-jack*.

CLARET : nom traditionnel du bordeaux rouge en Angleterre.

CLIMAT : nom d'un vignoble en Bourgogne.

CLOS : désigne un domaine particulier.

CONSUMO (espagnol et portugais) : tout vin de table.

CORDIAL : liqueur

CORN WHISKY : obtenu par distillation de céréales où le maïs doit entrer pour au moins 80 %. D'ordinaire, il est jeune.

CORSÉ : vin riche en couleur, en bouquet, en force alcoolique.

CRÈME : liqueur sirupeuse.

CRESCENZ : *voir Wachstum.*

CRU : récolte d'un certain domaine. Dans le Bordelais, cru équivaut à vignoble et les crus classés des principales régions représentent les meilleurs vins. En Bourgogne, on distingue entre « grand cru » et « premier cru », pour désigner ce qu'il y a de meilleur et d'immédiatement au-dessous. Dans le Beaujolais, les crus ne sont pas des vignobles mais les neuf communes dont les vins viennent au premier rang. D'autres régions vinicoles inscrivent « grand cru » sur leurs étiquettes, mais le terme n'a plus ici de valeur officielle.

CUVÉE : d'ordinaire, quantité de vin contenue dans le tonneau ou la cuve où il a fermenté. La « Tête de cuvée », en Bourgogne, est ce qu'il y a de meilleur; la « Première cuvée » vient immédiatement après.

DISTILLATION : processus d'élimination partielle ou totale de l'eau contenue dans un liquide alcoolisé. On y parvient en chauffant : l'alcool se transforme en vapeur que l'on refroidit pour la recueillir sous forme liquide.

DOUX : désigne le plus sucré des champagnes.

DRAFT BEER : bière tirée du tonneau.

DRY : signifie qui n'est pas doux, en parlant du champagne.

EAU-DE-VIE : nom générique des alcools qui contiennent assez d'eau pour être consommés.

EDELFAULE (allemand) : l'équivalent de la pourriture noble des vignobles français. Le jus qui en résulte est riche en sucre et produit les vins de qualité *Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese.*

FASS (allemand) : tonneau. Beaucoup de vignerons allemands conservent la récolte quotidienne de raisins dans des fûts séparés et le numéro du tonneau figure parfois sur les étiquettes.

FEINE (fin) : paraît sur les étiquettes des vins de la Moselle, pour qualifier un vin exceptionnel.

FERMENTATION : processus par lequel le sucre est transformé en alcool, acide carbonique et divers sous-produits.

FIASCO (italien) : fiasque, la bouteille clissée du vin de Chianti et d'autres régions d'Italie.

FINESSE : qualité d'un vin léger et délicat.

FINE CHAMPAGNF : cognac obtenu par mélange des deux meilleurs districts, de Grande et de Petite Champagne.

FLOR : variété naturelle, et rare, de levure, originaire d'Espagne mais utilisée maintenant ailleurs. Elle forme une pellicule blanche, ou « fleur », à la surface de certains vins, surtout des xérès, peu après la fermentation; elle donne au bouquet du xérès « fino » son goût sec, à parfum de noisette.

FORTIFIÉ (vin) : vin dont la force alcoolique naturelle a été renforcée par addition d'alcool.

FOXÉ : de l'anglais *fox,* renard : saveur âpre des vins produits par les cépages d'origine américaine, comme le Concord, Isabella, Ives, Elvira, Delaware, Catwba, appartenant toutes à la variété *Vitis labrusca,* connue encore sous le nom de *fox grape* (raisin du renard).

FRIZZANTE (italien) : vin italien à demi mousseux.

FRUITÉ : désigne un vin jeune et doux comme le beaujolais ou le Zinfandel, dont la saveur rappelle le goût du fruit.

FUDER (allemand) : terme de la Moselle pour « tonneau » *(voir Fass).*

GARDE (vin de) : vin qui gagne à être mis à vieillir.

GEWÄCHS : *voir Wachstum.*

GIN : alcool tiré des céréales et aromatisé avec des plantes.

GRAND VIN : paraît sur les étiquettes, mais n'apporte aucune indication précise.

GRAPPA (italien) : *voir Marc.*

HOCK : terme anglais pour désigner les vins du Rhin.

I.N.E. (Italien) : Istituto Nazionale per l'Esportazione, agence officielle chargée de régler la production du vin en Italie.

KABINETT, CABINET (allemand) : vin d'une qualité supérieure à l'ordinaire d'un vignoble déterminé, quand ces mots apparaissent sur son étiquette.

KELLER (allemand) : cave.

KELLERABFULLÜNG : *voir Original-Abfüllung.*

KELLERABZUG : *voir Original-Abfüllung.*

KVASS (russe) : bière de seigle, d'orge et de malt, parfumée avec de la menthe ou des airelles.

LAGER (allemand) : littéralement « emmagasiner ». Bière mousseuse, claire, légère qui est mise à vieillir, ou emmagasinée, puis carbonatée.

LÉGER : désigne un vin de faible teneur en alcool.

LIE : sédiment des liquides fermentés, spécialement du vin et de la bière.

LIQUEUR : boisson alcoolisée, obtenue en ajoutant à une eau-de-vie des aromates et du sucre.

LIQUEUR (vin de), ou liquoreux, vin doux, dont la richesse en alcool est due soit au cépage soit à une addition d'alcool.

MADERISÉ : vin blanc que l'on a gardé trop longtemps, qui a pris une couleur foncée et un goût rappelant celui du madère.

MALT : orge, ou toute autre céréale, que l'on a fait germer dans l'eau pour que l'amidon, insoluble, devienne du sucre soluble.

MARC : ce qui reste, pellicules, pépins et râfles, après le foulage du raisin. Ou encore, l'eau-de-vie obtenue en distillant ce résidu. *Pomace* et *Grappa* ont le même sens.

MARQUE DÉPOSÉE : accompagne le nom du négociant. Sur l'étiquette des grands châteaux, indique que la marque a été déposée, pour prévenir les imitations.

MASH : dans la fabrication du whisky, grains immergés dans l'eau chaude pour transformer l'amidon en sucre. SWEET MASH désigne le *mash* obtenu par addition de toute, ou presque toute, la levure fraîche. Le SOUR MASH s'obtient en ajoutant de la bière d'un brassage précédent (de la levure d'une fermentation plus ancienne) au *mash* récent et à la levure fraîche.

MAI (vin de) : vin blanc allemand, dans lequel on a fait macérer des feuilles de *Waldmeister* (aspérule odorante).

MEAD : ancienne boisson des Anglo-Saxons, faite avec du miel fermenté et aromatisée avec des herbes.

MEZCAL : *voir Tequila.*

MIS EN BOUTEILLES A LA PROPRIÉTÉ : garantie que le vin a été à la fois produit et mis en bouteilles par le propriétaire.

MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU : même garantie d'authenticité dans les vins de Bordeaux.

MIS EN BOUTEILLES AU DOMAINE OU MISE AU DOMAINE : même garantie d'authenticité dans les vins de Bourgogne.

MISTELLE : moût dont la fermentation est arrêtée par addition d'alcool jusqu'à une teneur de 15 %. Les mistelles servent à la préparation des vermouths et apéritifs.

MOELLEUX : qualifie un vin blanc intermédiaire entre le sec et le liquoreux. Substantif, il s'applique à un vin rouge corsé, mais velouté en bouche.

MOUSSEUX : bière, ou certains vins blancs, produisant une sorte d'écume blanche, la mousse.

MOÛT : jus du raisin fraîchement foulé et avant la fermentation.

NATUR, NATURREIN (allemand) : garantit un vin produit sans addition de sucre.

NERVEUX : qui a du caractère, spécialement du corps et de la vinosité; vin de garde.

OENOLOGIE : science de la fabrication et de la conservation des vins.

ORIGINAL-ABFÜLLUNG ou ORIG.-ABFG. (allemand) : garantie la mise au domaine. Même sens : *Kellerabfullung, Kellerabzug* et *Schlossabzug.*

PÉTILLANT : vin blanc caractérisé par une légère effervescence de très petites bulles de gaz carbonique : intermédiaire entre *tranquille* et *moisseux.*

PILSNER : bière légère, de type *Lager,* qui doit son nom à la bière de Pilsen, en Tchécoslovaquie.

PIQUANT : désigne un vin blanc sec dont l'acidité est goûtée localement.

PASSÉ : vin qui a perdu tout caractère par excès de vieillissement.

PLAT : sans caractère, manque d'acidité.

POMACE : *voir Marc.*

PORTER (anglais) : *Ale* riche et douce, donnant beaucoup de mousse, plus sombre et plus épaisse que la *stout.*

POURRITURE NOBLE : moisissure, ou levure, due au *Botrytis cinerea,* qui se forme sur la pellicule du raisin et qui, en absorbant l'eau du jus, augmente la proportion de sucre. En Allemagne, cette moisissure est connue sous le nom de *Edlfäule.*

PREUVE : procédé qui permet de déterminer la teneur d'un liquide en alcool. En France, la « preuve de Hollande » fait reconnaître un alcool à 50° Gay-Lussac. En Angleterre, l'essai prescrit par la loi de 1816 *(proof spirit)* identifie l'alcool de 51,1 %. Aux États-Unis, la preuve est au double du pourcentage; un whisky marqué est 86 à 43 % d'alcool.

RICHE : désigne un vin dont on peut dire aussi qu'il est « corsé, généreux, qu'il a de la sève. »

RHUM : eau-de-vie tirée de jus de canne à sucre fermenté.

SACK : terme anglais, vieilli, qui a désigné jadis les vins de liqueur, surtout le *jerez,* pour le distinguer des vins doux.

SAKÉ (japonais) : boisson alcoolique obtenue à partir du riz fermenté.

SAUTERNES : vin blanc liquoreux produit à Sauternes, région du Bordelais. La Californie produit un sauterne sec et un doux sauterne. S'écrit sans « s » en Californie.

SCHLOSSABZUG : *voir Original-Abfüllung.*

SCHNAPPS (allemand) : terme générique désignant l'eau-de-vie. En Scandinavie, on l'appelle *snaps,* et on désigne par lui l'aquavit.

SEC : vin blanc sans trace de moelleux. Dans les champagnes, sec désigne des vins plus doux que ceux qualifiés de bruts.

SÈVE (avoir de la) : se dit d'un vin dont la teneur alcoolique est élevée, qui a du corps et qui donne au palais une impression de perfection.

SOLÉRA : procédé pour vieillir et couper les vins, en usage pour le xérès principalement, et dont l'objet est de produire des vins de type et de qualité constants.

SPÄTLESE (allemand) : littéralement « vendange tardive ». Vins faits avec des raisins en surmaturation, cueillis après l'époque normale de la vendange.

SPRITZIG (allemand) : vin blanc légèrement effervescent.

SPUMANTE (italien) : vin mousseux.

STILL : appareil à distiller. Les plus anciens et les plus simples, les *pot stills,* servent à faire des rhums et des whiskies corsés. Une variété, l'*alambic still,* est utilisée pour l'eau-de-vie. Le *patent still* est un alambic moderne, à feu continu, qui donne un alcool plus pur, à un rythme plus rapide et en plus grande quantité.

STOUT (anglais) : *Ale* très foncée, douce, avec un goût de malt prononcé.

STRAIGHT WHISKEY (américain) : Ainsi défini par la loi, aux États-Unis : tout whisky qui n'est pas distillé à plus de 160 *proof* (80°), vieilli dans des tonneaux en chêne récemment flambés pendant un minimum de deux années.
Le bourbon et le whisky de seigle sont souvent mis en bouteille *straight.*

STRAVECCHIO (italien) : très âgé.

TEQUILA : eau-de-vie provenant du jus fermenté du pied ou du cœur d'une plante, le maguey; le nom de tequila est réservé à l'alcool produit dans la région de cette ville du Mexique. Ailleurs, il est connu sous le nom de *mezcal.*

TROCKENBEERNAUSLESE (allemand) : littéralement : « sélection de baies séchées ». Les meilleurs spécimens de raisins *Edelfäule,* triés grain par grain, pour en faire un vin de dessert.

V.D.Q.S. : Vin Délimité de Qualité Supérieure. Légalement, la qualité immédiatement au-dessous de l'appellation controlée.

V.S.O. : *Very Superior Old :* mélange de cognacs vieux de 12 à 17 ans.

V.S.O.P. : *Very Superior Old Pale :* mélange de cognacs âgés, ordinairement, de 18 à 25 ans.

V.V.S.O.P. : *Very, Very Superior Old Pale :* mélange de cognacs ayant d'ordinaire plus de 25 ans.

VINS DE PAYS : vin produit et consommé localement.

VIN ORDINAIRE : vin de table courant.

VINTAGE ou, en français, MILLÉSIME : la vendange et le vin d'une année; elle est souvent portée sur les étiquettes. Certains vins, comme le porto et le champagne, sont des coupages de vins récoltés dans des années différentes. Le millésime n'est indiqué qu'en cas de vendange d'une qualité exceptionnelle. De sorte que les mots « vin millésimé » sont parfois confondus avec le signalement des vins de premier cru, bien que, dans la plupart des cas, la date indique simplement l'année de production, qui peut avoir été bonne ou mauvaise.

VODKA (russe) : littéralement : « petite eau ». Alcool de céréales variées ou de pommes de terre.

WACHSTUM (allemand) : « Croissance » d'un vignoble. Suivi du nom du propriétaire, signale que le vin est naturel et n'a pas été sucré, mais ne garantit pas qu'il ait été mis en bouteilles à la propriété. *Gewächs* et *Crescenz* ont le même sens.

WHISKY OU WHISKEY : alcool d'orge, de seigle, de maïs ou d'autres céréales fermentées. Les Écossais et les Canadiens l'écrivent *whisky,* les Irlandais et les Américains écrivent *whiskey.*

Index

Sources des illustrations et remerciements

Les sources des illustrations de cet ouvrage sont indiquées ci-dessous. De gauche à droite, elles sont séparées par des virgules ; de haut en bas par des tirets.

Toutes les photographies qui figurent dans cet ouvrage ont été prises par Arie de Zanger, excepté : 4 - Charles Phillips, Donald Miller - Clayton Price, Ronald D'Asaro - Donald Miller. 11 - Carte de Lothar Roth. 12 - A droite Almadén Vineyards - University of California - au centre University of California, Max Yavno. 13 - University of California excepté au centre Fred Lyon (Rapho Guillumette) - au centre Almadén Vineyards, à droite University of California - Almadén Vineyards excepté au centre. 17 - The Metropolitan Museum of Art, Rogers Funds, 1917. 30 - Brian Seed. 56 - Jerry Cooke. 58 - Union centrale de Arts décoratifs. 62, 63 - Giraudon, Herbert Orth avec la permission du Museum of Modern Art, New York. 67 - Carte de Lothar Roth. 70, 71 - Carlo Bavagnoli. 73 - En bas avec la permission des Champagnes producers of France. 78, 79 - Horst Munzig. 81 - Carte par Lothar Roth. 82, 83 - Horst Munzig. 105 - Carte par Lothar Roth. 106, 107 - Pierre Boulat. 108, 109 - Bernard G. Silberstein (Rapho Guillumette). 113, 116 - Cartes par Lothar Roth. 118, 120 - David Lees. 122 - Carte par Lothar Roth. 126, 127 - The Bettmann Archive. 129 - Carte par Lothar Roth. 130, 131 - Fred Lyon (Rapho Guillumette). 140, 165 - Cartes par Lothar Roth. 166, 167 - Pierre Boulat. 170, 171 - Brian Seed. 186 - Claude Godefroy - Matt Greene. 192 - Clayton Price, dessins de George V. Kelvin. 193, 197 - Dessins de Matt Greene. 198 - Dessin de George V. Kelvin. 200 - Dessins de Matt Greene.

Les rédacteurs de la collection tiennent également à exprimer leurs remerciements aux personnes et organismes dont les noms suivent : *en Californie :* H. Peter Jurgens, président, Almadén Vineyards; H.P. Olmo, professeur de Viticulture, University of California, Davis; *à New York :* Edgar Adsit, Twenty One Brands Inc.; Bacardi Imports Inc.; Baccarat Inc.; Brewer's Association Inc.; Henry Brown, Vice Président, National Distillers et Chemical Corp.; California Wine Association Inc.; Carillon Importers, Ltd.; Michel Dreyfus of Dreyfus, Ashby & Co.; Frank Feinberg, Monsieur Henri Wines Ltd.; French Government Tourist Office; Fernande Garvin; Robert Haas, Barton Distillers Import Corp.; Italian Consultate General Commercial Office; Jean's Silversmiths Inc.; Georg Jensen Inc.; William Kaduson, Edward Gottlieb Associates; La Vieille Russie Inc.; Mamma Leone's Restaurant, Restaurant Associates; Emil Pavone, Bourbon Institute; RHM International Inc.; Schieffelin & Co.; Donald Sozzi, Fontana-Hollywood Corp.; The Spanish Sherry Institute; H. Gregory Thomas, Chanel Inc.; Clifford Weihman; Julius Wile, Julius Wile Sons & Company, Inc.; *à New City, état de New York,* Everett Crosby, High Tor Vineyard; Burgess Meredith.

Les ouvrages suivants ont également servi à la réalisation du présent ouvrage : *A History of Wine* et *Sherry and Port* par Warner H. Allen; *Wine, an Introduction for Americans* par Maynard A. Amerine et V.L. Singleton; *Social History of Bourbon* par Gerald Carson; *The World of Wines* par Creighton Churchill; *Sherry* par Rupert Croft-Cooke; *Grossman's Guide to Wines, Spirits and Beers* par Harold J. Grossman; *Wine* par Hugh Johnson; *Encyclopedia of Wines and Spirits* et *The Wines of France* par Alexis Lichine; *Scotch* par Robert Bruce Lockhart; *Wines and Spirits* par L.W. Marrison; *The Plain Man's Guide to Wine* par Raymond Postgate; *The Wines of Italy* par Cyril Ray; *Notes on a Cellar Book* par George Saintsbury; quatre œuvres d'André Simon : *A Dictionary of Wines and Spirits, Wines and Spirits, a Connoisseur's Textbook, Wines of the World* et *Champagne ; American Wines and Wine-Marking* par Philip Wagner; *In Praise of Wine* par Alec Waugh; *Gods, Men and Wine* par William Younger.

XX

Composition par Draeger Frères, Paris
Imprimé en Hollande par Smeets Lithographers, Weert
Relié par Proost and Brandt N.V., Amsterdam
Printed in Holland